المطبخ الغربى المعاصر

إعداد
الشيف المصرى
إبراهيم عبد الله القرموطى

مكتبة جزيرة الورد

الطبعة الأولى

١٤١٧هـ - ١٩٩٦م

مكتبة جزيرة الورد بالمنصورة
تقاطع ش عبد السلام عارف مع ش الهادى
ت: ٣٥٧٨٨٢ / ٠٥٠



المقدمة

أيها السادة القراء الأعزاء

أقدم لسيادتكم هذا الكتاب الأول من نوعه فى فن المطبخ الغربى والثانى لى فى المطبخ الغربى فيسعدنى أن أقدم هذه المأكولات الجديدة لسيادتكم فى عالم الطهى الغربى ويشرفنى أن تقدموا هذه المأكولات فى منازلكم فسوف تنال إعجابكم عندما تطهونها وتتذوقوها خاصة لأنها مفيدة لكم ولأطفالكم وأعلن علما بأن هذه المأكولات يجب أن تقدم بإتقان ولا يهمل فى أى شىء فى المقادير لأن هذا يؤدى إلى إتلاف الشىء المقدم إذا نقص منه أى شىء.

مع خالص تحياتى

المؤلف

إبراهيم عبد الله القرموطى

يحتوى هذا الفصل عن.. الصوصات وأنواعها

المواد التى تستخدم فى عمل الصلصة

مواصفات الصلصة المستخدمة

أنواع الصوصات..

١ ـ صوص مولتيه
٢ ـ صوص ليتشو
٣ ـ صوص التابلاتوه
٤ ـ صوص لونير
٥ ـ صوص سيراج
٦ ـ صوص بيتزا لو
٧ ـ صوص بولونيه
٨ ـ صوص كاسير
٩ ـ صوص ميرى نيه
١٠ ـ صوص أساس أبيض
١١ ـ صوص بينونسيه
١٢ ـ صوص شاريه
١٣ ـ صوص كاريه
١٤ ـ صوص كنكاسيه
١٥ ـ صوص ديجارسيه
١٦ ـ صوص لوليه
١٧ ـ صوص مايونيز
١٨ ـ صوص جلاسية
١٩ ـ صوص قراتاكون جى

إن هذه الصلصات تعمل على رفع القيمة الغذائية للطعام وتعمل على وجود نكهة طيبة وعلى تحسين شكل الطعام وتوضع للصنف المقدم أسماء منها.. وتساعد على تجانس المقادير بعضها ببعض.. وسوف نتناول بالتفصيل كل منها..

أهم المواد التى تستخدم فى عمل الصوص..

١ ـ المواد الدهنية السمينة.

٢ ـ المواد الغليظة.. وتكون من الكورن فلور.. أو الكريمة.. أو البيض.. أو النشا والدقيق.

٣ ـ المواد السائلة . . مثل الماء والخلاصة من العظام واللبن .

٤ ـ الموادذ التى تعطيك نكهة طيبة فى الصوص . . حبهان، قرنفل، قرفة، بهرات، فلفل أسود، كمون، جوز الطيب، الثوم، ورق اللورة، البصل، الكرفس، قرفة عود، أعشاب ذو رائحة طيبة مقبولة .

أهم المواصفات التى لابد أن تكون فى الصاص:

أن يكون لونها مقاربا من لون المواد المستخدمة .

أن يكون لها طعم مقارب للمادة المستخدمة .

أن تكون متقاربة للطلب المطلوب من أجلها .

أن تكون ليس بها أى نوع من الدهون والسمنة التى تعوم على الوجه .

أن تكون خالية من رائحة الشياط والحرق وأن يكون قوامها متجانس غير قابل للتفكك .

*****

١ـ صوص موليته

المقادير:

٥ كيلو عظم كندوز مع دوبرية.

٥٠ جرام ثوم.

٢٠٠ جرام كرفس.

٢٥٠ جرام طماطم.

١٠ جرام فلفل أسود.

١٥ جرام بهارات.

٢٠٠ جرام بصل.

٣ ورقات لورة.

١٥٠ جرام نبيذ أبيض.

٣ ملاعق سمنة أو زيت.

٤ كيلو مياه.

الطريقة..

١ ـ تقطع الخضروات قطع صغيرة والطماطم ٣ قطع.

٢ ـ تكسر العظام تكسيرات صغير ثم توضعه فى صنية ثم تدخله الفرن وبعد ذلك تقوم بوضع السمنة أو الزيت وتقلبه من حين إلى آخر حتى يصير لونه أحمر.. وبعد ذلك تضيف إليه الخضروات مع التقليب.. وبعد ذلك يخرج من الفرن.

٣ ـ تصب الخضار والطماطم فى اناء ويرفع على النار.

٤ ـ تضيف اليه كل المكونات ويترك على نار هادئة حتى يغلى ثم تقوم برفع الريم المكون على الوجه.

٥ ـ بعد ذلك تقوم بتصفيته بمصفاة سلك رفيع ويستعمل وقت الطلب.

*****

٢ـ صوص ليتشو

هذه الصلصة تساعدك على انجاز أكثر من صنف من الصلص.

المقادير:

١ ـ ٥ كيلو بهريز. أى شوربة سمينة دسمة

٢ ـ ١٠ فصوص من الثوم مفروم + بصل مفروم.

٣ ـ فلفل أسود مطحون. ٤ ـ عدد ٤ بيضات وتكون مهروسة + ملح.

٥ ـ نصف كوب من النبيذ الأحمر.

٦ ـ بقدونس + شبت + كرفس + جزر.

٧ ـ زبدة أو سمنة ان وجد. ٨ ـ دقيق أو نشا كورن فلور.

الطريقة..

١ ـ توضع الإناء على النار المراد إستعماله وتوضع فيه كمية السمن أو الزبدة ثم نضيف إليه البصل والثوم وتقلب حتى يكون لون أشجر.

٢ ـ ترفع الإناء من على النار مع إضافة النبيذ الأحمر ثم تضيف الفلفل والخضار المقطع مع إضافة البهريز ويترك مرة ثانية على النار حتى يغلى وبعد ذلك ترفع الريم من عليه.

٣ ـ بعد ذلك تقوم بزوبان كمية النشا أو الدقيق فى كوب ماء ثم تضيفه إلى الإناء الموجود به الخليط السابق عمله مع استمرار التقليب وتضيف إليه الملح والفلفل ثم تصفيه بعد ذلك بالمصفاه السلك الرفيع.

*****

٣ـ صوص يالتابلاتوه

المقادير:

١ ـ لتر ونصف من صوص لينشو. ٢ـ كوب ونصف من النبيذ الأبيض.

٣ ـ ٢٠٠ جرام نخاع بقرى أو جاموسى + عظام.

الطريقة..

١ ـ توضع الإناء على النار وتضيف إليه كمية الصوص لينشو حتى يغلى.

٢ ـ تقوم بتكسير العظام أحجام صغيرة مثل حبة الفول مع وضع كمية من الماء ثم يرفع على النار حتى يغلى.

٣ ـ عند التقديم تضيف اليه كمية من صوص لينشو مع كمية من بهريز العظام.

*****

٤ـ صوص لونير

المقادير:

١ ـ لتر من صوص لينشو.

٢ ـ كوب من النبيذ الأبيض.

٣ ـ ٨٠٠ جرام زبدة أو سمنة.

٤ ـ ١٠ فصوص ثوم مفروم.

٥ ـ ٣ ورقات لورة.

٦ ـ ملح وفلفل وبصل.

الطريقة..

١ ـ تقوم بوضع الإناء على النار وتضيف اليه كمية الذبدة مع البصل والثوم وورق اللورة حتى يتم تلوينه إلى أحمر مع التقليب.

٢ ـ ثم تضيف النبيذ على الخلطة بعد أن ترفعه من على النار.

٣ ـ تضيف اليه كمية من صوص لينشو.

٤ ـ تقدم هذه الصلصة بدون أن تصفيها.

*****

٥ـ صوص سيراج

المقادير:

١ ـ طماطم بورية نصف كيلو.

٢ ـ ١٠٠ جرام سمنة.

٣ ـ ١٥٠ جرام بصل مفروم ناعم.

٤ ـ لتر وربع صوص لينشو.

٥ ـ نصف كأس حليب.　　٦ ـ ١٥٠ جرام عش الغراب.

٧ ـ ملح وفلفل أسود.　　٨ ـ بقدونس مفروم أو خرشوف.

الطريقة..

١ـ تضع الإناء على النار مع اضافة الزبدة أو السمنة ثم نضيف إليه البصل المفروم والثوم.. ثم نقلب حتى يحمر لونه.. ثم نضيف عش الغراب أو الخرشوف إن وجد.

٢ ـ يوضع الحليب ويترك حتى يغلى مع الخليط السابق عمله.

٣ ـ بعد ذلك تقوم بوضع الطماطم البوريه مع كمية من صوص لينشو ثم نتركه لمدة عشر دقائق على تار هادئة جدا. ثم نضيف اليه الملح والفلفل الأسود.

٤ ـ بعد ذلك تقوم بتقديمه مع اضافة بقدونس مفروم.

*****

٦ـ صوص بيتزالوا

المقادير:

١ ـ ١٠٠ جرام سمنة.　　٢ ـ كوب لبن.

٣ ـ ١٥٠ جرام بصل مفروم + ٥ حبات ثوم.

٤ ـ لتر من صوص ليتشو.

٥ ـ فلفل أخضر مقطع + كرفس.　　٦ ـ طماطم مقطعة مكعبات صغيرة.

الطريقة..

١ـ تقوم بوضع اناء على النار مع اضافة السمنة وتقلب حتى تعطيك لون أشجر.

٢ ـ ثم تقوم بصب كوب اللبن على البصل والثوم ثم تتركها على النار حتى تغلى وعند الغليان تقوم بوضع الفلفل المقطع حلقات والطماطم المقطعة مربعات وصوص ليتشو ويترك جميعهم حتى يتم نضجه.

*****

٧ـ صوص بولونية

المقادير:

١ ـ ٣ ك لحم كندوز مفروم.
٢ ـ بصل مبشور ١ كيلو.
٣ ـ طماطم مقطعة كنكاسية.
٤ ـ زبدة أو سمنة.
٥ ـ ٤ ورقات لورة + جزر مبشور + كرفس.
٦ ـ ثوم مفروم.
٧ ـ واحد ونصف بهريز.
٨ ـ ملح + فلفل + بهارات.

الطريقة..

١ ـ تضع الإناء على النار وبه الزبدة أو السمنة أو زيت طعام ثم نضيف اليه اللحم المفروم + البصل والثوم + الجزر والكرفس وتقلبه حتى يحمر.

٢ ـ ثم تضيف الطماطم المقطعة وتغليه جيدا.

٣ ـ ثم نضيف البهريز + الفلفل والبهارات.

٤ ـ ثم تتركه على النار الهادئة حوالى ثلاثة أرباع الساعة حتى يتم نضجه ثم يقدم وقت اللزوم مع حفظه فى الثلاجة.

*****

٨ـ صوص كاسير

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو طماطم.
٢ ـ نصف كيلو بصل مفروم.
٣ ـ ١٠٠ جرام زبدة أو سمنة
٤ ـ ثوم مفروم.
٥ ـ ملعقة صغيرة فلفل أسود.
٦ ـ واحد ونصف بيون.

الطريقة..

١ ـ تضع الإناء على النار وفيه زبدة بسيطة وتضع فيه الطماطم سليمة حتى تكون

جلدة الطماطم سهلة الانفصال.

٢ ـ بعد ذلك يتم تقطيع الطماطم قطع صغيرة جدا وتضعها فى اناء به زبدة ثم تضع عليه الثوم والبصل المفروم ويقلب تقليبا جيدا حتى يعطيك لون أشجر.

٣ ـ ثم تضيف الملح والفلفل حتى يتم نضجه ويقدم وقت الحاجة اليه مع مراعاة حفظه فى الثلاجة.

*****

٩ـ صوص ميرى نيه

المقادير:

١ ـ نصف كيلو جزر ٢ ـ ١ كيلو بصل + ثوم.

٣ ـ ١٥٠ جرام زبدة + ١ كيلو لحم مقطع كاريهات.

٤ ـ ٢ لتر بيون. ٥ ـ ٢ كيلو طماطم.

٦ ـ ملعقة سكر واحدة.

الطريقة..

١ ـ تحضر اللحم وهو من لحم الكندوز وتقطعه قطع صغيرة مثل حبة الحمص.

٢ ـ تسلق الطماطم وتصفى.

٣ ـ تقطع الجزر والكرفس قطع صغيرة.

٤ ـ تضع الإناء على النار وبه الزبدة ثم تضع اللحم المقطع مع اضافة البصل والثوم المفروم مع التقليب حتى يعطيك لون أصفر مع اضافة البهارات.

٥ ـ بعد ذلك تضيف الجزر والكرفس حتى ينضج ثم اضافة الطماطم المصفاه.

٦ ـ ثم تحرق السكر وتضيفه إلى الخلطة مع البيون حتى يتم نضجه ويقدم وقت الطلب.

*****

١٠ـ صوص أساس أبيض

التعريف بهذا الصوص:

فإن هذا الصوص سائل يعطيك مواد غذائية كثيرة وهى تعطيك نكهة طيبة وتطهى من عظام الدجاج والأرانب والسمك أو من أصناف اللحوم.. وتضاف اليها بعض الخضار فهى مثل عمل البهريز فتكون إسمها خلاصة اللحوم والعظام.

ولابد أن تكون جميع المواد المستعملة سواء من الناحية الصحية والناحية المراد استعمالها.

لابد من وجود إناء نظيف جدا جدا للغاية ونظافة العظام المستعمل فى عمل البهريز.. وتكون طازجة ولابد من تصفية البهريز قبل استعماله وإزالة المواد الدهنية من عليه.

ولابد من تنظيف المواد المضافة اليه تنظيفا جيدا قبل الاستعمال.

*****

١١ـ صوص بينونسيه

المقادير:

١ ـ ٣ لتر شوربة سمك.
٢ ـ ١٥٠ جرام سمنة أو زبدة.
٣ ـ ١٥٠ جرام دقيق.
٤ ـ ١ كيلو طماطم.
٥ ـ ٥ فصوص من الثوم.
٦ ـ فلفل اسود وحبهان.

الطريقة..

١ ـ تحضر إناء به الزبدة وترفعه على النار مع اضافة ١٥٠ جرام من الدقيق ويقلب حتى يعطيك لون أصفر مع التقليب ثم تضيف إليه بيون السمك ثم تضربه بمضرب حتى يعطيك القوام الغليظ ثم ترفعه من على النار وتضيف إليه صلصة طماطم المقطعة مع الثوم والحبهان والفلفل الأسود وتقلبه جيدا ثم تقدم منه وقت الطلب مع مراعاة أنه يحفظ فى الثلاجة.

*****

١٢ـ صوص شاريه

المقادير:

١ ـ بيون دجاج ٣ لتر.
٢ ـ ١٥٠ جرام دقيق.
٣ ـ ١٠٠ جرام زبدة.
٤ ـ ورقة لورة + فلفل + قرفة عود.
٥ ـ ملعقة صلصة حمراء من الطماطم.
٦ ـ فصين من الثوم + ربع كأس لبن.

الطريقة..

تحضر إناء وبه ١٠٠ جرام من الزبدة وترفعه على النار وتضيف إليه الثوم المفروم ناعم + الفلفل + قرفة عود.. ثم تضيف إليه ١٥٠ جرام من الدقيق وتقلبه جيدا حتى يصير لونه أصفر.. ثم بعد ذلك تضيف إليه البيون الخارج من الدجاج وتضربه بمضرب سلك.. وبعد ذلك ترفعه من على النار بعد نضجه.. ثم تحضر قلاية وتضع بها ملعقة صلصة واحدة وتسبكها ثم تضيفها إلى الصوص مع إضافة اللبن.. وتقدم وقت الحاجة مع مراعاة حفظها فى الثلاجة.

*****

١٣ـ صوص كاريه

المقادير:

١ ـ ٣٠٠ جرام كارى هندى.
٢ ـ ٣ كيلو طماطم.
٣ ـ ١٠ فصوص ثوم.
٤ ـ ملح + فلف اسود ناعم.
٥ ـ ٢٥ جرام قرفة مطحونة.
٦ ـ خضروات، بقدونس مفروم + كرفس + جزر.
٧ ـ ١ كيلو بصل.
٨ ـ ٢٠٠ جرام من السمنة أو الزبدة.
٩ ـ ٣ لتر بهريز من اللحوم.
١٠ ـ ورق لورة عدد ٥ ورقات.

الطريقة..

١ ـ تحضر إناء وتضع فيه الزبدة على النار وتضيف إليه الثوم والبصل والخضروات المقطعه قطع صغيرة.

٢ ـ ثم تضيف الكارى والطماطم بعد خلع الجلدة من عليها ثم الدقيق مع الملح والفلفل والقرفة وتقلبه تقليبا جيدا مع الغليان.. ثم أضف البهريز ثم تقوم بتصفيتها وتقدم وقت اللزوم.

استعماله..

يستعمل مع الأرز بالكارى والجمبرى والأسماك واللحوم والطيور.

*****

١٤ـ صوص كنكاسيه

المقادير:

١ ـ بصل نصف كيلو + ثوم   ٢ ـ ٢ كيلو طماطم.

٣ ـ ٩٠ جرام زبدة.   ٤ ـ ٤٠ جرام من السكر.

٥ ـ خضروات من كرفس + شمر + بقدونس.

٦ ـ ٢ لتر بيون بهريز من اللحوم والعظام.

الطريقة..

١ ـ تقطع الخضروات قطع صغيرة جدا.

٢ ـ تسلق الطماطم وبعد سلقها تقطعها وتقوم بتصفيتها.

٣ ـ تفرم البصل والثوم.

٤ ـ تضع الاناء على النار وبه الزبدة ثم إضافة البصل والثوم مع الخضروات وورق اللورة ويقلب حتى ينضج مع إضافة الفلفل الأسود والملح وتضاف الطماطم.

٥ ـ تقوم بحرق السكر وتضيفه إلى الصوص.

٧ ـ تقوم بتصفيته ويقدم وقت الطلب.

١٥ـ صوص ديجارسيه

المقادير:

١ ـ كوب من الحليب.

٢ ـ عصير ليمون خام نصف كأس.

٣ ـ ملح + فلف أسود.

٤ ـ ورق لورة.

٥ ـ ٣٥٠ جرام زبدة.

٦ ـ ربع كيلو بصل مفروم + ثوم.

٧ ـ كوب من الحليب البقرى.

٨ ـ صفار بيض عدد ثمانية.

الطريقة..

تحضر إناء وبه الحليب مع الفلفل الأسود وورق اللورة والبصل والثوم.. ويرفع على النار ويترك حتى ينضج ثم بعد نضجه تقوم بتصفيته.. وبعد ذلك تقوم بخفق البيض (الصفار) فقط مع ماء بارد ويرفع على النار ثم تضيفه إلى الخلطة وتستمر فى التقليب حتى يتجانس مثل الكريمة.. ثم يرفع من على النار.. بعد رفعه تقوم بوضع الزبدة عليه مع اضافة قليل من الماء ثم يضاف إليه عصير الليمون ويتبل بالملح وبعد ذلك تقوم بتصفيته.. ويقدم وقت الحاجة إليه.

ـ هذا الصوص يستعمل ساخن مع الأسماك والخضروات وبعض السلطات.

*****

١٦ـ صوص لوليه

المقادير:

١ ـ نصف لتر بيون بهريز.

٢ ـ بقدونس مفروم.

٣ ـ نصف كوب ليمون.

٤ ـ نصف كوب حليب.

٥ ـ بصل مفروم + ثوم + فلفل.

٦ ـ صفار بيض عدد ثمانية.

٧ ـ ٣٥٠ جرام من الزبدة.

٨ ـ خل ملعقتين.

الطريقة..

هى نفس طريقة عمل صوص لونير بإضافة ملعقة ونصف صلصة حمراء

وطماطم مقطعة كتكاسيه وتضاف إليه . .

وتقدم وقت الحاجة إليه .

*****

١٧ـ صوص مايونيز

المقادير:

١ ـ عدد سبعة صفار بيض .   ٢ ـ لتر واحد زيت طعام ذرة .

٣ ـ عصير ليمون .   ٤ ـ ٤ فصوص ثوم + ملح .

الطريقة..

تضع صفار البيض فى إناء وتضيف إليه قليل من الزيت مع مراعاة الضرب بالمضرب ويكون فى اتجاه واحد . . مع إضافة الزيت بقليل حتى يتجانس مع بعضه . . ثم تضيف إليه الثوم المفروم + الليمون ويضرب جيدا . . وبعد ذلك يقدم ويحفظ فى مكان بارد مع مراعاة أن يكون البيض طازج .

*****

١٨ـ صوص جلاسيه

المقادير:

١ ـ صلصة مايونيز .   ٢ ـ مادة الجيلاتين .   ٣ ـ ربع لتر ماء .

٤ ـ فلفل أبيض .   ٥ ـ ٣٠ جرام من الكمون المطحون .

الطريقة..

ـ تحضر إناء به ربع لتر ماء وترفعه على النار حتى يغلى وتضع به مادة الجيلاتين حتى تذاب فيه . . بعد ذلك تضيف إلى المايونيز الفلفل الأبيض والكمون . . ثم تضيف مادة الجيلاتين المذابة إليه قبل الإستعمال . . فهو يستعمل فى عمل ديكور الخضر والبيض واللحوم والطيور والأسماك .

*****

١٩ ـ صوصو تراتاكون جى

المقادير:

١ ـ ربع كيلو من صوص مايونيز.

٢ بقدونس + جرجير.

٣ ـ ١٥٠ جرام من كريمة.

٤ ـ ملعقة زبادى طازج.

٥ ـ ١٠٠ جرام حليب بقرى.

الطريقة..

ـ تقوم بوضع صوص المايونيز فى سلطانية كبيرة أو بوله... ثم تفرم البقدونس والجرجير ويغلى حتى يعطيك لون أخضر وتصفيه.. ثم تضيفه إلى المايونيز وتقلبه جيدا مع وضع الكريمة والزبادى والحليب.. ويقدم مع الأسماك البحرية وبعض من السلطات.

*****

الشوربة وطرق طهيها وأهم الشروط التى يمكن أن تتوفر فى عملها

أولا.. أهم العناصر التى يمكن استعمالها فى عمل الشوربة:

١ - يفضل عمل الشوربة من خلاصة اللحوم أو الطيور فى حالة وجودها.

٢ - طهى الشوربة فى إناء محكم.

٣ - تلقى الشىء المراد عمله فى ماء ساخن مغلى مع بعض المكونات من الأملاح والبهارات حسب الطلب.

٤ - تضع الإناء على نار هادئة حتى تقوم بعمل فصل الريم عنها.

٥ - إضافة بعض الأعشاب مثل القرفة وورق اللورو لتحسين طعمها وزيادة قيمته الغذائية للإنسان.

ثانيا.. أهم الشروط التى تستخدم:

١ - أن تكون خالية من الدسم والدهونيات.

٢ - أن تكون مقبولة الشكل.

٣ - أن تكون مقدمة مع صنف من الطعام المساير معها.

٤ - أن تكون مقدمة إلى الذبون ساخنة وطازجة.

أنواع الشوب المقدمة..

١ - شوربة قرفة	٢ شوربة سبانخ.
٣ - شوربة فاصوليا.	٤ - شوربة طماطم.
٥ - شوربة سمك.	٦ - شوربة بنجر.
٧ - شوربة هندوزير.	٨ - شوربة جمبرى.
٩ - شوربة برونية.	١٠ - شوربة كريم ديموا.

١١ ـ شوربة لاروج. ١٢ ـ شوربة ميرى لا.

١٣ ـ شوربة أجبتيانا. ١٤ ـ شوربة ايرانيات.

١٥ ـ شوربة سرولية. ١٦ ـ شوربة مارى لان.

١٧ ـ شوربة بوتاج لنتلز. ١٨ ـ شوربة كريم برانواف.

١٩ ـ شوربة كريم كارلور. ٢٠ ـ شوربة كريم برنواى.

*****

١ـ شوربة قرفة

المقادير:

١ ـ ١٠٠ جرام قرفة. ٢ ـ نصف كيلو عصير طماطم.

٣ ـ فصين ثوم. ٤ ـ ١٠٠ جرام زبدة.

٥ ـ بيون لحم ضانى. ٦ ـ ١٥٠ جرام دقيق.

٧ ـ ملح + ٥ جرام فلفل أسود.

الطريقة..

تحضر إناء وتضع به الزبدة وترفعه على النار ثم تضيف إليه الدقيق وتقلبه مع إضافة الثوم والقرفة ثم تضيف إليه البيون ثم الطماطم العصير وتقدم ساخنة وقت الطلب.

*****

٢ـ شوربة سبانخ

المقادير:

١ ـ ٢كيلو سبانخ. ٢ ـ نصف كيلو بصل + ثوم.

٣ ـ زبدة أو سمنة ١٥٠ جرام. ٤ ـ بيون لحم بتلو.

٥ ـ ٢٠٠ جرام دقيق. ٦ ـ نصف كيلو حليب بقرى.

الطريقة..

. تحضر إناء ويرفع على النار وتضع فيه الزبدة ثم الدقيق وتقلبه جيدا. . ثم تضيف إليه الحليب ثم البيون. . وبعد ذلك تفرم البصل + الثوم وتحمرهم. . ثم تضيفه إلى البيون مع التقليب. . ثم تضيف السبانخ وتكون مفرومة صغيرة جدا وتتركها على النار حتى تنضج. . . وتقدم ساخنة وقت الطلب.

*****

٣ـ شوربة فاصوليا بيضاء

المقادير:

١ ـ واحد ونصف كيلو فاصوليا بيضة.
٢ ـ نصف كيلو جزر.
٣ ـ ٢ عود كرفس.
٤ ـ ١٥٠ جرام زبدة.
٥ ـ ملح + فلفل أبيض.
٦ ـ بيون لحم ضانى.
٧ ـ بصل مفروم.

الطريقة..

. . أولا تقوم بسلق الفاصوليا البيضاء حتى تنضج جيدا ثم تضربها بخلاط. . ثانيا تقوم ببشر الجزر والكرفس أيضا يقطع رفيعا. . ثم تحضر إناء وبه الزبدة وترفعه على النار وتضيف إليه البصل المفروم والجزر والكرفس والملح والفلفل الأبيض. . ثم تضيف إليه الفاصوليا البيضاء المهروسة ثم البيون وتتركها تغلى لمدة نصف ساعة فقط مع مراعاة التقليب. . ثم تقدم وقت اللزوم.

*****

٤ـ شوربة طماطم

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو طماطم.
٢ ـ ٢ كيلو بيون.
٣ ـ ملح وفلفل أسود.
٤ ـ بصلتين مفرومة.
٥ ـ ١٠٠ جرام زبدة.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع فيه الزبدة وتقوم برفعه على النار وتحمر فيه البصل ثم تضيف إليه عصير الطماطم والملح والفلفل وتتركه يغلى حتى يعطيك قوام متماسك ولون الصلصة ثم تضيف إليه البيون.. ثم تقدمه وقت الحاجة.

*****

شوربة سمك

المقادير:

١ ـ سمك وقار.
٢ ـ خضار بقدونس وكرفس وجزر.
٣ ـ ورق لورة + قرفة عود.
٤ ـ نصف كيلو بصل + ثوم فصوص.
٥ ـ ملح + فلفل أسود ٥ جرام
٦ ـ ٥ لتر ماء.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع به السمك والخضار وورق اللورة والقرفة والملح والفلفل الأسود وتضيف إليهم الماء ويرفع على النار وتتركه يغلى حتى ينضج تماما.

.. وبعد ذلك تقوم بهرس هذه الخلطة وتصفيها بمصفاه سلك وتضعها فى إناء آخر ثم تقوم بفرم البصل والثوم وتحمره ثم تضعه فوق الشوربة ويرفع على النار لمدة ربع ساعة وهو يقدم ساخن للزبون.

*****

٦ـ شوربة البنجر

المقادير:

١ ـ نصف كيلو بنجر.
٢ ـ نصف كيلو بصل.
٣ ـ ٣ فصوص ثوم + ٣ كيلو بيون.
٤ ـ فلفل اسود ٥ جرام + ملح.
٥ ـ ١٥٠ جرام زبدة.

الطريقة..

أولا.. تضع إناء على النار وتقطع البنجر بعد تنظيفه جيدا ثم يرفع على النار حتى ينضج جيدا.

ثانيا.. تحضر إناء آخر وتضع فيه الزبدة وتضيف إليه البصل المفروم ثم الثوم والملح والفلفل ويرفع على النار ويقلب حتى يصفر لونه، بعد ذلك تضيف إليه البيون ثم تحضر البنجر وتقوم بهرسه فى خلاط.. ثم تصفيه بمصفاه سلك بعد ذلك تضيفه إلى البيون ويغلى لمدة نصف ساعة على الأقل ثم ترفعه من على النار ويقدم وقت الطلب.

*****

٧ـ شوربة هندوزيز

المقادير:

١ ـ ١٥٠ جرام كارى هندى.
٢ ـ ٣ كيلو طماطم.
٣ ـ نصف كيلو أرز.
٤ ـ ١٥٠ جرام زبدة.
٥ ـ جزر + كرفس + كزبرة.
٦ ـ كورن فلور ٢٠٠ جرام.

الطريقة..

تحضر إناء وتضع به الزبدة ثم تقطع الكرفس والكزبرة ثم ترفعه على النار وبعد ذلك تتركه حتى ينضج مع قليل من الماء الدافىء.. ثم تقطع الطماطم قطع صغيرة وتضيفه إلى الخضار ثم تضيف إليه الملح والحبهان والكارى.. ثم تتركه قليلاً على النار ثم ترفعه من على النار وتقوم بتصفيته ثم تضرب الكورن فلور وتضيفه إليه ثم ترفعه على النار لمدة خمسة دقائق ثم عند التقديم تضيف أية أرز مسلوق.

*****

٨- شوربة جمبرى

المقادير:

١ ـ وزن ٢ كيلو جمبرى.
٢ ـ نصف كيلو جزر + كرفس.
٣ ـ نصف كيلو بصل جوليان.
٤ ـ جوزة الطيب + حبهان + لورة.
٥ ـ ملح + فلفل أبيض.
٦ ـ ٥٠ جرام زبدة.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع فيه الجمبرى مع الجزر والكرفس وجوز الطيب والحبهان والملح والفلفل ويرفع على النار حتى ينضج وبعد ذلك تصف بيون الجمبرى ثم تقشر الجمبرى ويقطع قطع صغيرة ويحمر مع البصل المقطع جوليان ويضاف إلى البيون ويرفع على النار لمدة عشر دقائق ثم ترفعه من على النار ويقدم وقت الطلب.

*****

٩- شوربة برونيه

المقادير:

١ ـ كيلو ونصف بسلة خضراء.
٢ـ نصف كيلو بصل + ٥ فصوص ثوم.
٣ ـ بيون لحم ضانى ٣ كيلو ونصف.
٤ ـ حبهان + فلفل ناعم + ملح.
٥ ـ نصف كيلو طماطم.
٦ ـ حزمة كرفس مفروم.
٧ ـ ٥٠ جرام زبدة.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع بداخله الزبدة مع البصل والثوم وتحمر جيدا ثم تضيف إليه كمية الطماطم المعصورة والحبهان والملح والفلفل ثم تضيف إليه البيون المصفى وبعد ذلك تسلق البسلة والكرفس وبعد السلق تقوم بهرسها جيدا وتصفى وتضاف إلى الخليط السابق عمله وتقدم ساخنة وقت الطلب.

١٠ـ شوربة كريم ديموا

المقادير:

١ ـ ٣٥٠ جرام كريمة. ٢ ـ نصف كيلو بصل حلقات.

٣ ـ ٣ كيلو لبن. ٤ ـ ١٥٠ جرام زبدة + ملح.

٥ ـ دجاجة ونصف مخلية العظام ومسلوقة.

٦ ـ ٦ لتر مرقة دجاج بيون.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع به الزبدة والبصل ويشوح حتى يحمر لونه ثم تضيفى إليه البيون الشوربة ثم تخلط اللبن مع الكريمة بمضرب سلك ثم يضاف إلى البيون وهو على النار ولابد من التقليب.. ثم تهدى النار عليه ثم تقطع الدجاج قطع صغيرة وعند التقديم تضيف الدجاج إليه.

*****

١١ـ شوربة لاروج

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو طماطم. ٢ ـ ١٥٠ جرام زبدة.

٣ ـ نصف كيلو بصل. ٤ ـ نصف كيلو كريمة.

٥ ـ ملح + كزبرة مطحونة. ٦ ـ أرز مسلوق نصف كيلو.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع فيه الزبدة وتضيف إليه البصل بعد تقطيعه ايمانسية ويرفع على النار وتقلبه حتى يحمر لونه ثم تضيف إليه الطماطم بعد تصفيتها ثم إضافة الملح والكزبرة ثم تضيف الكمية مع التقليب الجيد ثم ترفع من على النار.. وعند التقديم تضيف إليه الأرز.

*****

١٢- شوربة ميرى لا

المقادير:

١ ـ ٥ كيلو بيون لحم ضانى.

٢ ـ ٢ كيلو خضار جزر + كرفس مقطع+ شمر.

٣ ـ ربع كيلو بصل + ثوم ٥ فص. ٤ ـ ٦ بيضات.

٥ ـ ملح + فلفل + كزبرة.

الطريقة..

تضع البيون والخضار واللحم المفروم والبصل والثوم والبيض والملح والبهارات وورق اللورة فى إناء كبير خاص بالشوربة ويرفع على النار وعندما يغلى تستمر فى التقليب حتى ساعة واحدة ثم يرفع من على النار ويصفى فى الحال بمصفاة رفيعة جدا ثم يحفظ ساخن ويقدم وقت الطلب منه.

*****

١٣- شوربة إجبتيانا

المقادير:

١ ـ نصف كيلو لسان عصفور. ٢ ـ ٤ كيلو بيون لحم بتلو.

٣ ـ بصل مقطع حلقات. ٤ ـ جزر مقطع رفيع.

٥ ـ ملح + فلفل أبيض. ٦ ـ ١٥٠ جرام زبدة.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع فيه الزبدة مع البصل ولسان العصفور ويرفع على النار وتقلب حتى يعطيك لون أشجر مقبول.. ثم تضيف إليه الجزر وبعدها بخمسة دقائق تضيف البيون ثم تتركه لمدة نصف ساعة على النار ثم ترفعه من عليها وتعطيها الملح والفلفل الأبيض وتقدم بعد ذلك.

*****

١٤ـ شوربة ايرانيان

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو بيون حمام.　　٢ ـ ١ كيلو أرز.

٣ ـ ٢ لتر ماء.　　٤ ـ ٣ ملاعق خل.

٥ ـ ٢ كيلو كوسة + جزر.　　٦ ـ ملح.

٧ ـ ٥٠ جرام زبدة.

الطريقة..

.. تحضر طاسة كبيرة وتضع بها الزبدة وتضيف إليها الكوسة بعد غسلها وتقشيرها وبشرها والجزر أيضا مثل الكوسة.. ثم تشوح فى الزبدة ثم تطفى بالخل وتتبل بالملح.. ثم تحضر حلة وتضع بها الماء ويسلق الأرز بها.. وبعد ذلك تقوم بإضافة البيون وعند التقديم تضيف إليه الأرز.

*****

١٥ـ شوربة سروليه

المقادير:

١ ـ ٥ كيلو بيون لحم بتلو.　　٢ ـ جزر وكرفس وبطاطس وكوسة.

٣ ـ بصل مفروم أو ثوم مفروم ٥ فص.　　٤ ـ طماطم واحد ونصف كيلو.

٥ ـ مكرونة اسباجتى نصف كيلو.　　٦ ـ زبدة ١٥٠ جرام.

٧ ـ بقدونس مفروم.　　٨ ـ ملح + فلفل مطحون.

الطريقة..

.. تحضر إناء وبه الزبدة وترفعه على النار وتضيف إليه البصل والثوم المفروم ثم تقطع الجزر والبطاطس والكوسة والكرفس ثم تسلق الطماطم وتنزع قشرتها بعد سلقها وعندما يحمر لون البصل والثوم تضيف الخضروات المقطعة مكعبات صغيرة ثم الطماطم وتتبل بالملح والفلفل ثم تضيف البيون ويترك على النار حتى تنضج.. وعند التقديم تضيف المكرونة المسلوقة اسباجتى وبقدونس مفروم.

١٦ـ شوربة مادى لان

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو بيون دجاج. ٢ ـ ربع كيلو دقيق.

٣ ـ حليب ٢ كيلو. ٤ ـ زبدة ٢٥٠ جرام.

الطريقة..

.. تحضر إناء وتضع فيه الزبدة وترفعه على النار وعندما تقدح الزبدة تضيف إليها الدقيق وعندما يصفر لونه تضيف إليه الحليب وتضرب بمضرب سلك.. وبعد ذلك تضيف إليه بيون الدجاج مع الإستمرار فى التقليب ثم تتبله وتتركه على النار لمدة ربع ساعة ثم يرفع من على النار ويقدم ويحفظ فى حمام مائى لوقت الطلب.

*****

١٧ـ شوربة بوتاج عدس

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو عدس أصفر. ٢ ـ نصف كيلو لحم مفروم ضانى.

٣ ـ جزر وكرفس بطاطس كرات. ٤ ـ بصل مفروم نصف كيلو.

٥ ـ ٢٠ فص ثوم مفروم. ٦ ـ زبدة ٢٥٠ جرام.

٧ ـ ١ كيلو طماطم مقطعة إلى أربعة.

٨ ـ رأس ثومة سليمة. ٩ ـ ٥ كيلو بيون لحم ضانى.

١٠ ـ ملح + ٢ عود قرفة + كمون.

الطريقة..

.. تحضر إناء كبير وتضع فيه البيون واللحمة المفرومة والجزر والكرفس والبطاس والكرات ورأس الثوم والطماطم ويرفع على النمار حتى ينضج.. وعندما يتم نضجه تقوم بتصفيته ويوضع فى إناء آخر نظيف.. وبعد ذلك تحضر طاسة وتضع بها البصل والثوم المفروم بالزبدة وتحمر ثم تضاف إلى البوتاج وتقدم ساخنة.

١٨ ـ شوربة بيرنواى الاكريم

المقادير:

هى نفس مقادير شوربة مادى لان رقم (١٦).. مع زيادة الطماطم المصفاه أى عصير الطماطم وفاصوليا بيضاء مهروسة تضاف عند التقديم.

*****

١٩ ـ شوربة كارلوريه

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو بيون ضانى.
٢ ـ ٢ كيلو قرنبيط.
٣ ـ نصف كيلو دقيق + زبدة ١٥٠جرام.
٤ ـ ٢ كيلو حليب.
٥ ـ نصف كيلو جزر مبشور.
٦ـ ملح وقرفة مطحونة.

الطريقة..

تقوم بإحضار إناء كبير وتضع فيه البيون وتتبله بالملح والقرفة وتضيف إليه الجزر المبشور وترفعه على النار. ـ ثم تحضر إناء آخر وتضع به الزبدة ثم الدقيق وترفعه أيضاً على النار وتقلبه جيدا حتى يصفر لونه ثم تصب عليه الحليب وتقلبه بمضرب سلك حتى يعطيك القوام المناسب.. ثم تقوم بسلق القرنبيط.. ثم تضيف الدقيق الذى ضربته مع الحليب إلى البيون وتتركة لمدة ربع ساعة على نار هادئة.. وعند التقديم تضيف إليه القرنبيط ويقدم ساخنا.

*****

٢٠ ـ شوربة كريم برنوا

المقادير:

نفس طريقة شوربة برنواى الا كريم وتضاف إليه لحم بتلو مقطع مكعبات صغيرة.

الطريقة..

.. وهى نفس طريقة شوربة برنوواى آلا كريم مع زيادة اللحم البتلو المقطع ايمانسية وصنوبر محمر يضاف عند التقديم.

. . وها أنا أنهى الفصل الرابع وهو عن الشوربة الجديدة التى تقدموها فى أفخم الفنادق العالمية لأنها أنسب شوربة لمكان لائق به.

ولكن أطلب من إخوانى وأخواتى الطلبة فى السياحة والفنادق. . بأن يهتمون بذلك الفصل لأن به غذاء كامل للإنسان مع مراعاة تقديم هذه الأشياء بأكملها إلى جميع النزلاء فى الفنادق والمطاعم السياحية.

مع وافر تحياتى لكم والشكر. . .

*****

السلطات الغربية وطرق عملها

١ ـ سلطة بوبير.	٢ ـ سلطة إفراه.
٣ ـ سلطة جولانير.	٤ ـ سلطة هردى.
٥ ـ سلطة كرافير.	٦ ـ سلطة ريسيت.
٧ ـ سلطة سلموانير.	٨ ـ سلطة جرابواه.
٩ ـ سلطة دى فاه.	١٠ ـ سلطة سمواروف.
١١ ـ سلطة لانير.	١٢ ـ سلطة أغادوه.

*****

١ ـ سلطة بوبيبر

المقادير:

٣ حبات بطاطس + ٢ بيضة + بقدونس + ملح + ٢ ملعقة صغيرة زبدة.

الطريقة:

تحضر البطاطس وتقشر ثم تقطع طرنشات سميكة ثم تقوم بسلقها بعد ذلك تحضر نصف حزمة بقدونس وتغسل ثم تقوم بفرمها ثم تحضر البطاطس وتقوم بهرسها ثم تتبل بالملح والبقدونس والزبدة ثم تسلق البيض ويقشر ويهرس ثم يضاف إلى البطاطس ويخلط معها ثم تقوم بعد ذلك بغرفها فى طبق خاص بالسلطةثم تقدمها لك ولأسرتك على الفور.

*****

٢ ـ سلطة إفواه

المقادير:

ربع كيلو سمك فيليه + حزمة كرات أخضر + بصلة واحدة + عصير ليمون+ حبة جزرة + ملح + كمون.

الطريقة:

تحضر السمك وتقوم بتنظيفه جيداً ثم يسلق بعد ذلك تحضر الكرات وتقوم بغسله أكثر من مرة ثم يفرم ناعم ثم تحضر الجزرة وتقشر ثم تقوم ببشرها ثم تحضر السمك ويوضع فى إناء وأضف إليه عصير الليمون مع الملح والكمون والكرات والبصلة المفرومة ثم يخلط جيداً ثم تحضر طبق وتقوم بغرف السلطة فيه ثم تقوم بتقديمه على السفره لك ولأسرتك ويكون هذا الطبق فاتح للشهية لك ولأسرتك.

*****

٣- سلطة جولانير

المقادير:

٢ صدر دجاج مخلى + ٥ فصوص ثوم + قرن فلفل أخضر + كزبرة خضراء + ملح + عصير ليمون + كمون.

الطريقة:

تحضر الدجاج ويخلى من العظام ثم يقطع كريهات ثم تقوم بسلقها ثم تصفى من الماء ثم تقوم بفرم الثوم ناعم ثم تحضرالفلفل الأخضر ويغسل جيداً ثم يفرم ويكون ناعما ثم تقوم بفرم الكزبرة الخضراء ناعم ثم تحضر بولة وضع فيها الدجاج المسلوق وأضف إليه الكزبرة الخضراء المفرومة مع الفلفل الأخضر المفروم مع إضافة عصير الليمون والملح والكمون ثم يخلط الجميع ويقلب جيداً ثم تحضر طبق وضع فيه هذه السلطة ثم يجمل بطرنشات الليمون وطرنشات الطماطم ثم تقوم بتقديمها على الفور فاتحة للشهية على السفرة وتقدم لك ولأسرتك.

*****

٤- سلطة هيردى

المقادير:

ربع كيلو كبده + عصير ليمون + ثوم مفرى + ملح + كمون + حبة خيار واحدة + كوب خل.

الطريقة: ـ

تحضر الكبدة وتغسل وتنظف جيداً ثم تقطع كريهات ثم تضع عليها الخل وتترك لمدة نصف ساعة على الأقل ثم تحضرحبة الخيار وتقشر وتغسل ثم تحضر مبشرة وتقوم ببشرها ثم بعد ذلك تقوم بسلق الكبده ثم تصفى من الماء وتترك حتى تكون باردة وعندما تبرد تقطع كاريهات ثم أضف إليها الثوم المفروم والملح والكمون والخيار المبشور وعصير الليمون ثم تقوم بخلطها بالمعلقة ثم تحضر طبق سلاطة وتغرف فيه هذه السلطة ثم تقدم لك ولأسرتك فاتحة للشهية

*****

٥ـ سلطة كرافير

المقادير: ـ

ربع كيلو خرشوف + صوص مايونيز + كرات أخضر + حبة طماطم واحدة + نصف ملعقة ملح طعام ناعم.

الطريقة: ـ

تحضر الخرشوف وتقوم بغسله أكثر من مرة ثم يسلق وبعد سلقه يصفى من الماء ويبرد ثم بعد ذلك تحضر الكرات ويغسل وينظف بالماء جيداً ثم تقوم بفرمه بالسكينة ناعما ثم تحضرحبة الطماطم وتغسل جيداً ثم تقطع ناعمة ثم تحضر بولة وتضع فيها الخرشوف المسلوق بعد تقطيعه مكعبات ثم أضف إليه الكرات المفروم مع الطماطم والملح ثم يقلب جيداً أى يكون مخلوط مع بعضه ثم تحضر طبق سلاطة وتقوم بوضع السلطة فيه ثم عند التقديم أضف إليه صوص المايونيز المكون من صفار البيض والزيت وعصير الليمون ثم بعد ذلك تقوم بتقديمه لك ولأسرتك.

*****

٦- سلطة ريسيت

المقادير:

١٥ حبة بسلة + ٤ قرون فلفل أخضر + ٥ قرون من فول أخضر + رأس فجل أحمر + ملح طعام ناعم + عصير ليمونة + ٢ بيضة مسلوقة + صلصة مستردة.

الطريقة: -

تحضر البسلة وتقوم بسلقها مع الفول الأخضر ويكون مقطع قطع صغيرة وعندما يسلق يصفى من الماء ويترك حتى يكون بارد ثم تحضر رأس الفجل الأحمر ويغسل وينظف من الشوائب ثم يبشر بالمبشرة جيداً ناعما ثم تقشر البيض وتأخذ منه البياض فقط بدون صفار ويفرم ناعم ثم الفلفل الأخضر المفروم مع الفول المسلوق مع الفجل المبشور مع الملح وعصيرالليمون وصفار البيض وملعقة واحدة من المستردة وتقوم بإحضار ملعقة ويخلط الجميع جيداً ثم تحضر طبق وتغرف فيه ثم تقوم بتقديمه فى الحال على السفرة لك ولأسرتك فاتحا للشهية.

*****

٧- سلطة سلموانير

المقادير:

علبة سردين + ١٠٠ جرام جبنة رومى + عصير ليمون + كمون + بقدونس مفروم + خيارة واحدة.

الطريقة: -

تحضر الجبنة الرومى وتقوم ببشرها ثم تقوم بفرم البقدونس بعد غسيله أكثر من مرة ثم تحضر الخيارة وتقوم بتقشيرها ثم تبشرها أيضا تقوم بإحضار بولة وتضع فيها السردين وتقوم بهرسه جيداً ثم أضف إليه عصيرالليمون مع الجبنة الرومى المبشورة مع الكمون المطحون ملعقة صغيرة مع الخيارة المبشورة ثم بعد ذلك تحضر ملعقة ويخلط الجميع مع البعض مع إضافة البقدونس المفروم فى مقدار ٢ ملعقة

ثم يقلب جيداً ثم تحضر طبق وتغرف فيه ثم يجمل بطرنشات الليمون وطرنشات الخيار ثم يقدم لك ولأسرتك.

*****

٨ـ سلطة جرابواه

المقادير: ـ

١٥٠ جرام فاصوليا ناشفة بيضة + ٣ عيدان كرفس + ٢ صفار بيضة + ٣ فصوص ثوم + نصف ملعقة صغيرة ملح طعام + ربع ملعقة كمون + عصير ليمونة.

الطريقة: ـ

تحضر الفاصوليا الناشفة وتقوم بسلقها جيداً ثم تصفى وتترك حتى تصير باردة ثم تحضر الكرفس ويغسل جيداً ثم تقوم بفرمه ناعما بالسكينة ثم تحضر صفار البيض ويفرم ناعما ثم تفرم الثوم ناعما جداً أيضا ثم تحضر بولة وتضع فيها الفاصوليا المسلوقة مع إضافة الكرفس المفروم مع صفار البيض المفروم مع الثوم المفروم مع نصف ملعقة شاى ملح طعام + ربع ملعقة كمون +عصير الليمون فهذا كله يكون فى بولة واحدة ثم تحضرملعقة وتقوم بخلط الجميع مع البعض ثم تحضر طبق سلاطة وتغرف فيه السلطة ثم تقوم بتقديمها لك ولأسرتك.

*****

٩ـ سلطة دى فاه

المقادير: ـ

عدد٣ حبات باذنجان أبيض+ ربع حزمة كزبرة خضراء + فنجان طحينة خام + نصف ملعقة ملح طعام+قرن فلفل أخضر واحد+كمون+زيت ذرة أو زيت زيتون.

الطريقة: ـ

تحضر الباذنجان وتقوم بغسله ثم يسلق جيداً ثم بعد ذلك تحضر الكزبرة

الخضراء وتقوم بغسلها ثم تفرم ناعم جداً ثم تحضر الفلفل الأخضر ويغسل ويفرم ناعما جداً ثم بعد ذلك تحضر بولة وتضع فيها الباذنجان المسلوق وأضف إليها عصير الليمون والملح والطحينة والكزبرة الخضراء المفرومة والفلفل الأخضر المفروم والكمون والزيت ثم تحضر ملعقة وتقوم بخلطهم مع بعض ثم تحضر طبق للسلطة وتضع فيه هذه السلطة ثم تقوم بتقديمها لك ولأسرتك على السفرة فاتحة للشهية.

*****

١٠- سلطة سمواروف

المقادير:-

٢حبة خيار + علبة زبادى + ملعقة كريمة أى قشطة بقرى + بقدونس مفروم + ملح طعام + زيت زيتون.

الطريقة:-

تحضر الخيار ويغسل جيداً ثم يقشر ويبشر بالمبشرة ثم تحضر البقدونس ويغسل ويفرم ناعما بالسكينة ثم تحضر بولة وتضع فيها الزبادى مع القشطة وتخلط على بعض حتى تكون قطعة واحدة مع إضافة زيت الزيتون عند التقليب ثم أضف إليهم الخيار المبشور وربع ملعقة ملح ثم أضف البقدونس وتخلطهم مع بعضهم ثم تحضر طبق وتقوم بوضع السلاطة فيه ثم تقدمها لك ولأسرتك على السفرة فهذا الطبق غربى للغاية ولم يقدم من قبل فى العالم أجمع فأنت أيها القارىء أول من يستعمل هذه الأنواع من السلطات فى منزله وأنا أول من قدمها وقام بإعدادها.

*****

١١- سلطة لانير

المقادير:-

ربع كيلو حمص شامى + ٣ ملاعق كريمة لبانى أى قشطة بقرى + ٣ عيدان كرفس + حبة خيار + حبة طماطم + زيت زيتون +ملعقة كربوناته + نصف ملعقة ملح طعام صغيرة +عصير ليمونة.

الطريقة: ـ

تحضر الحمص وينقى من الشوائب ثم ينقع فى ماء ويترك لمدة ساعتين على الأقل ثم تحضر إناء وتضع به لتر ماء تقريباً ثم أضف إليه الحمص المنقوع مع إضافة الكربوناته ثم يرفع على النار وعندما يغلى سوف تجد ريم أبيض فى هذا الريم الأبيض تجد فيه قشر الحمص فعليك أن ترفعه بالمقصوصه وتقلب حتى ينتزع منه القشرة ثم يترك على النارحتى يتم نضجه جيداً ثم بعد ذلك يرفع من على النار ويصفى ويبرد ثم بعد ذلك تحضر الكرفس ويغسل ويفرم ناعماً والخيار يغسل ويقشر ويبشر بالمبشرة والطماطم تغسل وتقطع كريهات ناعمة ثم تحضر بولة وتضع فيها كل هذه المكونات مع إضافة الملح وعصير الليمون وزيت الزيتون والقشطة ثم يخلط الجميع مع بعضهم ثم تحضر طبق وتقوم بغرف السلطة لك ولأسرتك فهذا طبق فاتح للشهية.

*****

١٢ـ سلطة أغادوه

المقادير: ـ

عدد ٥ بيضات مسلوقة + كزبرة خضراء + نصف حزمةكزبرة خضراء على الأقل + ٥ فصوص ثوم + كمون + ملح طعام ناعم + ملعقة قشطة.

الطريقة: ـ

تحضر البيض وتقوم بوضعه فى ماء مع ملح طعام ثم يرفع على النار ويترك حتى يسلق جيداً ثم ينشل من الماء ويبرد مع مراعاة أنك لا تضيف إليه ماء بارد عندما يسلق لأن هذا يؤدى إلى عمل زلال داخلى فى البيضة ثم عندما يبرد وتقوم بتقشيره ثم تقوم بهرسه بشوكة وأضف إليه ملعقة القشطة والثوم المفروم والكزبرة المفرومة مع إضافة الملح ثم يخلط الجميع مع بعضهم ثم يقدم فى طبق ويجمل بطرنشات الخيار والجزر ثم يقدم لك ولأسرتك مع أشهى وأطعم طبق سلاطة قدم وجديد من نوعه على مستوى العالم الشرقى والغربى فلكم منى دائماً الجديد أيها القراء الأحباء.

طرق طهى وتقديم الدجاج

يقدم هذا الفصل طرق طهى الدجاج وطرق تقديمه على أحدث الطرق التى تقدم فى مجالنا الفندقى والمطاعم السياحية.

١ ـ بوليه ابوا

المقادير: ـ

١ ـ ٣ دجاجات
٢ ـ واحد ونصف كيلو طماطم.
٣ ـ بصل + ثوم.
٤ ـ ١٥٠ جرام زبدة.
٥ ـ ملح + فلفل أسود.
٦ ـ صوص موليته.

الطريقة..

أولا.. تقوم بغسل الدجاج وتنظفه جيدا ثم تقوم بتتبيله بالبصل والثوم والملح والفلفل.. ثم تحضر الماء وتضع به كمية الزبدة وتشوح بها الدجاج.. ثم بعد التشويح تقطع الدجاج إلى ثمانية قطع ثم تضعها فى نفس الإناء الذى قمت بالتشويح فيه.. مع إضافة البصل والثوم والطماطم.. وتتركها تسوى.. وبعد ذلك تقدم مع إضافة صوص مولتيه وتقدم مع مكرونة ناتير أو أرز مكمور.

*****

٢ ـ بوليه رونيه

المقادير:

١ ـ ٣ دجاجات.
٢ ـ خضار جزر + كرات + بصل أخضر + بقدونس + كرفس.
٣ ـ زبدة.
٤ ـ ملح وبهارات.
٥ ـ ٢ كيلو طماطم.
٦ ـ صوص بوليه.
٧ ـ ثوم مفروم.

الطريقة..

.. تحضر الدجاج وينظف جيدا وبعد ذلك تقوم بخليها من العظام.. ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة.. ثم تقوم بتقطيع الدجاج وتضعه فى الإناء الموجود به الزبدة مع إضافة الخضروات.. ثم إضافة الملح والبهارات.. وبعد ذلك تقوم بقطع الطماطم والبصل طرنشات.. تشوح البصل فى الزبدة وتضيف الثوم المفروم + الطماطم.. ثم تتركها تنضج..وعند التقديم نضيف إليها البصل بالطماطم والثوم.. مع إضافة صوص بوليه.

*****

٣ـ بوليه سوبريم

المقادير:

١ ـ ٢ دجاجة.
٢ ـ ربع كيلو زبدة.
٣ ـ ٢٠٠ جرام دقيق.
٤ ـ كوب لبن رايب.
٥ ـ ملح وفلفل وبهارات.
٦ ـ بصل وثوم مفروم.
٧ ـ٢ كيلو طماطم.
٨ ـ صوص التابلاتوه.

الطريقة..

.. تحضر الدجاج وتقوم بغسلها جيدا.. ثم تقوم بتسويتها وبعد ذلك تقوم بعمل خليط من الزبدة والبصل والثوم المفروم مع إضافة كمية الطماطم.. ثم أضف كوب اللبن الرايب مع هذا الخليط والملح والفلفل.ثم تحضر الدقيق. وتقوم برش الدقيق على الدجاج..وبعد ذلك تحضر إناء آخر وتضع به الدجاج المقطع إلى أربع قطع والمرشوس عليه الدقيق وتضع فوقه هذا الخليط وتتركه لمدة ربع ساعة على النار حتى تسبيكه جيدا.. وعند التقديم تضيف إليه صوص التابلاتوه.

*****

٤- بوليه هندوزير

المقادير:

١ - ٣ دجاجات ٢ - نصف كيلو زبدة.

٣ - ربع كيلو كريمة. ٤ - ١٠٠ جرام كارى هندى.

٥ - ٢ كيلو خضار مشكل جزر + بسلة+ كرفس.

٦ - ٢٠٠ جرام دقيق. ٧ - ملح وفلفل وبهارات.

الطريقة..

. . تحضر الدجاج ويغسل جيدا. . وتتبل بالملح وبعد ذلك توضع فى الفرن وتشوى سليمة. . ثم تقوم بعد ذلك بتقطيعها إلى أربعة وتضيف إليها الكارى مع الدقيق. . ثم تقوم بسلق الخضار المقطع ثم تضيفه إلى الدجاج. . ثم ترص فى صنية من أسفل وفوقها الخضار ثم الكريمة وتوضع فى الفرن لمدة ٢٠دقيقة ثم تخرج من الفرن وتقدم ساخنة مع أرز أبيض.

*****

٥- بوليه اريزو

المقادير:

١ - عدد ٣ دجاجة. ٢ - ٢ كيلو كرنبيط.

٣ - ٢ كيلو أرز. ٤ - واحد ونصف كيلو طماطم.

٥ - كمون +فلفل أسود + ملح. ٦ - ٢٥٠ جرام زبدة.

٧ - صنوبر. ٨ - ملعقة كركم.

٩ - بقدونس مفروم. ١٠ - بيون دجاج.

الطريقة..

تحضر الدجاج ويغسل ويقطع إلى أربعة.

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وتحمر الدجاج ثم الكرنبيط ثم الطماطم طرنشات ثم تغسل الأرز جيدا ويصفى.

تحضر إناء وترص فيه من أسفل طرنشات الطماطم ثم الكرنبيط ثم الدجاج المحمر ثم تخلط الأرز مع الملح والكمون والفلفل والكركم وتضيفه إلى الإناء أيضا ثم تضيف البيون وتتركه على النار حتى ينضج.. وبعد النضج تقوم بقدح باقى الزبدة وترش فوق الأرز وتترك لمدة عشر دقائق..وبعد ذلك تقوم بقلب الإناء فى سفنديش ويجمل بالبقدونس والصنوبر.

*****

٦ـ بوليه دى فولاه

المقادير:

١ ـ ٥ دجاجة.
٢ ـ نصف كيلو زبدة.
٣ ـ نصف كيلو كريمة.
٤ ـ ٢٠٠ جرام دقيق.
٥ ـ نصف فنجان خل.
٦ ـ ملح + فلفل.
٧ ـ واحد ونصف كيلو خضار مشكل (جزر + بسلة + كرفس + بصل + طماطم).
٨ ـ صوص كاسير.
٩ ـ كبدة دجاج وقوانص.

الطريقة..

تحضر الدجاج ويغسل جيدا ويتبل جيدا بالملح والفلفل وتقوم بشويها وعند النضج تقوم بطفيها بالخل وهى ساخنة ثم تضعها فى صينية ومعها الخضروات ثم تدخلها الفرن وتصب عليها صوص كاسير.. ثم تقوم بعمل الصلصة البيضاء وتصفيها وبعد ذلك تقوم برفع الدجاج من الخضروات ثم تصب الكريمة على الخضروات.. ثم تقوم بتحمير الكبدة والقوانص.. وعند التقديم تقوم بوضع الدجاج فوق طبق أرز ويجمل بالكبدة والقوانص ويقدم معه الخليط المكون من الخضروات والصلصة البيضاء.

٧- بوليه أرونيه

المقادير:

١ - ٦ دجاج. ٢ - واحد ونصف كيلو مكرونة اسباجتى.

٣ - ٣٠ جرام كارى. ٤ - واحد ونصف كيلو كريمة.

٥ - كيلو خضار (جزر + كرفس + طماطم + كرات).

٦ - ملح+ فلفل. ٧ - نصف كيلو زبدة.

الطريقة..

..تقوم أولا بطهى الدجاج مع إضافة الكارى والصلصة البيضة والخضروات ثم تطهى المكرونة وتضيف إليها الزبدة ثم عند التقديم تغرف الطبق وترص عليه الدجاج مع الصلصة البيضة والكريمة والطماطم.

*****

٨- بوليه سكريه

المقادير:

١ - ٣ دجاجة. ٢ - نصف كيلو بقسماط.

٣ - ٢ كيلو بطاطس. ٤ - حزمة بقدونس مفروم.

٥ - واحد كيلو طماطم صغيرة. ٦ - ٦ ليمونات.

٧ - ملح وفلفل وحبهان. ٨ - ٥٠ جرام دقيق.

٩ - ٥ بيضات.

الطريقة..

.. تحضر الدجاج ويغسل جيدا ثم يخلى من العظام والجلد ثم يتبل بالملح والفلفل والحبهان المفروم ثم تغمسها بالدقيق ثم بالبيض ثم بالقسماط.. وبعد ذلك تحمر بالزبدة ثم تقوم بتقشير البطاطس وتسلقها وتقطع إلى نصفين ثم تقوم بتحميرها بانيه ثم الدجاج ثم تقوم بشوى الطماطم.. عند التقديم تقوم بوضع

الدجاج فى الطبق وتكون فى الوسط ثم ترص الطماطم المشوية من جانب الطبق ثم البطاطس البانيه.. ثم تجمله بالبقدونس والليمون المقطع طرنشات.. ويقدم ساخنا مع أرز أو مكرونة أوبلونيزه.

*****

٩ ـ بوليه موشيه

المقادير:

١ ـ ٤ دجاجات. ٢ ـ نصف كيلو كريمة.

٣ ـ ١٥٠ جرام دقيق. ٤ ـ فجان خل.

٥ ـ ملح + فلفل. ٦ ـ خضار (جزر + كرفس + بصل + طماطم).

٧ ـ صوص بينونس.

الطريقة..

تحضر الدجاج ويغسل جيدا ويتبل بالملح والفلفل ويشوى. ثم تغطى أثناء الشوى بحيث تكون حافظة بلونها الأبيض ثم تضيف صوص بينونس.. ثم تقوم بطفيها بفنجان الخل ثم تضعها فى إناء ومعها الخضروات.. ثم تضيف إليها الكريمة فوق الخضار والدجاج. ثم تقوم بطهى أرز أحمر مكمور وترص فوقه الدجاج ثم عند التقديم تقوم بخلط الخضار والصلصة أى الكريمة فى سرفيس خاص به.

*****

١٠ ـ بوليه أورليف

المقادير:

١ ـ ٣ دجاجات. ٢ ـ نصف كيلو أرز.

٣ ـ صوص مولتيه. ٤ ـ ملح + فلفل.

٥ ـ ربع ملعقة كركم.

الطريقة..

تحضر الدجاج وتقوم بسلقها ثم تقطع إلى أربعة قطع.. ثم تقوم بتسوية الأرز ويكون لونه أصفر بعد نضج الدجاج.. عند التقديم تقوم بوضع الأرز فى الطبق ثم الدجاج ثم تصب عليه الصوص مولتيه.

*****

١١- بوليه بريمير

المقادير:

١ - ٣ دجاجات.　　　٢ - صوص بيزالوا.

٣ - صلصة مرى نيه مكونة من بصل مبشور+ طماطم+ ثوم+ ملح+ فلفل+ ليمون.　　　٤- ١٥٠ جرام زبدة.

الطريقة..

.. تحضر الدجاج وتنظفه جيدا ثم تطهيه رستو ويخلى من العظام ويقطع إلى قطع صغيرة.. ثم تقوم بتحميرها جيدا وعند التحمير تضيف إليها صوص مرى نيه وعند التقديم تضيف إليها صوص بيزالوا.

*****

١٢- بوليه شامنيون

المقادير:

١ - ٢ دجاجة.　　　٢ - نصف كيلو مكرونة مقصوصة.

٣ - ١٠٠ جرام جبنة رومى.　　　٤ - ١٥٠ جرام زبدة.

٥ - ملح + فلفل.　　　٦ - ربع كيلو بصل + ثوم

٧ - نصف كيلو طماطم.　　　٨ - عيش الغراب.

الطريقة..

.. تقوم بغسل الدجاج ثم تقطعها إلى أربع قطع وتخلى من العظام ثم تقوم

بتسويتها.. ثم تقوم بتسوية المكرونة ثم تعمل خليط وهو تقطيع البصل إلى حلقات رفيعة ثم تقوم بفرم الثوم ثم تقطع الطماطم صغيرة جدا وتقوم أيضا بتحمير عيش الغراب.. ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النارمع إضافة البصل والثوم حتى يحمرلونه ثم تضيف إليه الطماطم ثم تحضر صنيه وتضع بها الدجاج ثم المكرونة ثم الخليط ثم ترش فوقها الجبنة الرومى المبشورة ثم تدخل الفرن وتتركها لمدة ١٠ دقائق حتى تنضج ثم عند التقديم تقوم بتقطيع الصنية إلى مثلثات وتضع كل قطعة فى سرفيس صغير وتجمل بعيش الغراب.

*****

١٣ـ بوليه سوتيه

المقادير:

١ ـ ٣ دجاجة. ٢ ـ خضار مشكل ـ بطاطس ـ جزر ـ فاصوليا خضراء.

٣ ـ نصف كيلو طماطم. ٤ ـ ملح + فلفل + كمون. ٥ ـ بقدونس مفروم.

الطريقة..

تحضر الدجاج ويغسل ثم يقطع إلى أربعع قطع بعد سلقها وتسحب منها العظام.. ثم تقوم بسلق الخضار المشكل ويكون مقطع مثل حبة الفول وهكذا الطماطم.. ثم يتبل الجميع بالملح والفلفل والكمون وعند التقديم تقوم بوضع الدجاج أولا.. ثم الخضار المشكل من أعلى ثم البقدونس المفروم ويجمل بالطماطم والبقدونس.

*****

١٤ـ بوليه أمادير

المقادير:

١ ـ ٤ دجاجة. ٢ ـ ٦ بيضات.

٣ ـ ٢٥٠ جرام دقيق. ٤ ـ ملح وفلفل وكمون.

٥ ـ واحد كيلو بطاطس. ٦ ـ عيش توست.

الطريقة..

تحضر الدجاج ويغسل ثم يخلى من العظام ويقطع رأس عصفور.. ثم تقوم بعمل خليط أى عجينة من البيض والدقيق ويتبل بالملح والفلفل ثم تقوم بتقسير البطاطس وتقطع صوابع مثل ذلك عيش التوست يقطع صوابع أيضا.

وبعد ذلك تغمر قطعة دجاج فى الخليط المكون من الدقيق والبيض ثم تضعها فى الزيت لكى تحمر ثم البطاطس أيضا ثم العيش التوست أيضا. ثم تقدم فى الطبق الدجاج مع البطاطس والخبز التوست المحمر.

*****

١٥- بوليه بوسونير

المقادير:

١ - ٤ دجاجة.	٢ - واحد كيلو بصل مفروم + ثوم مفرون.
٣ - واحد كيلو طماطم.	٤ - ١٠٠ جرام زبدة.
٥ - واحد كيلو دقيق.	٦ - كيلو حليب.
٧ - ملح + فلفل.	٨ - نصف كيلو كبدة دجاج.
٩ - بقدونس مفروم.	١٠- ربع كيلو فلفل أخضر مقطع حلقات.

الطريقة..

.. تحضر الدجاج ويغسل ثم تفتحها من الظهر وتقوم بنزع العظام منها كليا.. ثم تسلقها جيدا ثم تقوم بعمل عجينة مكونة من الدقيق والحليب وتكون متماسكة مثل عجينة الفطير مع إضافة قليل من الملح.. ثم تحضر إناء تضعه على النار وبداخله الزبدة والبصل المفروم والثوم والفلفل.. وتتركه حتى يصفر لونه تم تحمر الكبدة..

بعد ذلك تقوم بفرد العجينة وتضع بداخلها الدجاجة وهى سليمة.. وتضع فوقها البصل والثوم المشرح والكبدة.. ثم تطبقها جيدا.. وعلى الوجه تضع البقدونس بعد وضعها فى الفرن.... وتجمل بالبقدونس عند الخروج إلى الزبون.

المأكولات الغربية من اللحوم

إن هذا الفصل يضم أكبر نخبة من تقديم اللحوم فى المطبخ الحديث. . أى المطبخ الثيولوجى الجديد. . فان هذا المطبخ هو الرئيسى والعمومى ويوجد به هذه الأصناف التى أقدمها لكم جديد فى جديد وطرق الطهى الجديدة بأوسعها والابتكار الجديد فيه.

فبذلك أقدم لكم أحدث طعام توصلت إليه بعد مراجعة مع نفسى حيث أننى أتقنته فى الفنادق التى عملت بها سواء فى الداخل أو الخارج. . فبذلك وجدت نفسى أن أقدم لزملائى فى فن الطهى الفندقى هذا الجديد وأيضا لبلادى بلدى مصر الحبيبة التى يقدم إليها أكبر عدد من السائحين القادمين من جميع أنحاء العالم. . ورأيت أن لابد أنقم شيئا جيدا وجديدا لجميع السائحين القادمين إلينا من أنحاء العالم لكى يزورون بلدنا ويستمتعون بمأكولاتها الغربية والشرقية.

وهذه المأكولات هى...

١ ـ اسكالوب ديرانبيه.

٢ ـ اسكالوب لونير.

٣ ـ اسكالوب ديجارسية.

٤ ـ تورنيدو مالفيه.

٥ ـ تورنيدو بالونيز.

٦ ـ تورنيد افلارايت.

٧ ـ تورنيد وارجواهاف.

٨ ـ تورنيه بيوليه.

٩ ـ برونية سرجيه.

١٠ ـ تورنيفا ساليه.

١١ ـ اسكالوب ديرية.

١٢ ـ اسكالوب نميه.

١٣ ـ اسكالوب سافوية.

١٤ ـ تورنيد وفريسكو آتون.

١٥ ـ فيليه صولا فير.

١٦ ـ تورنيه استابلاتوه.

١٧ ـ فيليه دى بوليه.

١٨ ـ فيليه بينونس.

١٩ ـ فيليه دايلوب كاسيراس.

٢٠ ـ فيليه كومبولبر.

إخوانى الزملاء والزميلات والطلبة والطالبات فى السياحة والفنادق.. أقدم لكم فى هذا الفصل هذه المأكولات الغربية الجديدة.. مع شرح كامل وطرق تقديمها من المطبخ إلى الزبون.. مع تمنياتى لك بالتوفيق فى عملك الفندقى فى فن الطهى الحديث الجديد.

*****

١ ـ اسكالوب ديرانييه

المقادير:

١ ـ لحم فلية.

٢ ـ دقيق.

٣ ـ ملح + فلفل + كمون.

٤ ـ نبيذ أبيض.

٥ ـ بيض.

٦ ـ زبدة.

الطريقة..

.. تحضر قطعة من الفليه وتقطعها رأس عصفور أى مكعبات.. ثم تتبلها فى الملح والفلفل والكمون ثم بالدقيق ثم بالبيض المخفوق.. بعد ذلك تحضر طاسة وتضع بها الزبدة ثم تقوم بتسوية اللحم فيها وبعد ذلك تطفى بالنبيذ الأبيض.. ثم تقدم وهى ساخنة.

*****

٢ ـ اسكالوب لونير

المقادير:

١ ـ لحم فليه.

٢ ـ خل.

٣ ـ ملح + فلفل.

٤ ـ زبدة.

٥ ـ طماطم.

٦ ـ بقدونس مفروم.

الطريقة..

.. تحضر قطعة من لحم الفليه ثم تقطعها دائرى ثم تفردها بالمبط ثم تتبلها

بالملح والفلفل والكمون والخل ثم تقطع الطماطم كنكاسية. . وبعد ذلك تحضر إناء وتضع به كمية الزبدة ثم ترفعه على النار ثم تضع به اللحم المتبل لكى يحمر. . وبعد ذلك تضع كمية الطماطم حتى يتم نضجه. . ثم ترفعه على النار. . ثم يقدم مع الطماطم التى تم تسويتها معه ثم يجمل بالبقدوس.

*****

٣ ـ اسكالوب ديجارسيه

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو لحم بتلو كستليته. ٢ ـ ١٦٠ ـ جرام زبدة.

٣ ـ ١ كيلو طماطم كنكاسية. ٤ ـ بصل. . ثوم. . كرفس.

٥ ـ ملح وفلفل. ٦ ـ فنجان خل.

٧ ـ زيت ذرة.

الطريقة..

. . تحضر اللحم وينظف من الجلد أى الدوبرية ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزبدة والزيت وترفع على النار ثم تضع اللحم حتى يحمر لونه على الوجهين. . ثم تضع اللحم فى صينية ثم تضع عليها الطماطم الكنكاسية والملح والفلفل وتضعها فى الفرن وبعد ذلك تقوم بعمل البصل والثوم المفروم فى الزبدة حتى يحمر لونه. . ثم يطفى بفنجان خل. . وبعد ذلك ترفع اللحم من الإناء أى الصينية ويبقى الصوص الموجود. . ثم تقوم بتصفيته بعد ذلك تضيف إليه البصل والثوم المضاف إليه النبيذ. . وبعد ذلك تحفظ اللحم والصوص وعند اللزوم تقطع من اللحم وتضيف إليه الصوص ويقدم مع أرز أبيض أو مكرونة ناتير.

*****

٤ ـ تورنيدو مالفيه

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو لحم كندوز من السمانة قطعة واحدة.

٢ ـ نصف كيلو دقيق. ٣ ـ ملح وفلفل.
٤ ـ بصل وثوم وكمون. ٥ ـ ربع لتر ماء.
٦ ـ صوص مولتيه.

الطريقة..

.. تحضرقطعة اللحم وتنظفها من العروق والجلد.. ثم تضعها فى صينية مع البصل والثوم والصوص وتضعها فى الفرن ثم تقوم بعمل عجينة مكونة من الدقيق والملح والفلفل والماء لكى تتجانس مع بعضها.ـ وبعد نضج اللحمة ترفعها من هذاالخليط حتى تبرد.. ثم تحضرا العجينة التى عجنتها.. وتقوم بفردها جيدا وتضع بها اللحم ثم تلفها من حولها وبعد ذلك تضعها فى الفرن لمدة عشر دقائق حرارة متوسطة.. ثم تخرجها وتقطع طرنشات وتقدم فى الحال.

*****

٥ـ تورنيدو بالونيز

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو لحم بتلو قطعة واحدة. ٢ ـ نصف كيلو لحم مفروم.
٣ ـ ١ كيلو طماطم كنكاسية. ٤ ـ بصل وثوم مفروم.
٥ ـ جزر + كرات. ٦ ـ ملح + قلفل.
٧ ـ زبدة.

الطريقة..

.. تحضر اللحم وتضعه فى إناء مع الزبدة والبصل والثوم والطماطم والجزر والكرات والملح والفلفل واللحم المفروم ثم تضعه فى الفرن حتى ينضج ثم تخرجه من الفرن وترفع اللحم من الخليط الذى استوى معه.. ثم تقوم بتصفيته ويقدم مع اللحم.

*****

٦- تورنيدو افلارايت

المقادير:

١ - ٣ كيلو لحم كستليته بتلو.

٢ نصف كيلو خضار بصل وكرات وجزر وكرفس.

٣ - زيت. ٤ - ٢ كيلو مكرونة اسباجتى مسلوقة ناتير.

٥- ثوم + ملح + فلفل. ٦ - ورق لورة.

٧ - بقدونس مفروم. ٨ - جبنة رومى مفرومة

٩ - نصف فنجان خل.

الطريقة..

. . تحضر اللحم وتضعه فى إناء مع الزبدة والزيت ثم ترفعه على النار وتقلبه على الوجهين ثم ترفعه من التحمير وتضعه فى صينية وتضع على الخضار وتضعها فى الفرن حتى يتم نضجه ثم تخرج الكستليته بعد أن تنضج ثم ترفعها من الصينية ثم تصب الخل على الخليط ويتبل بالملح والفلفل ثم تقوم بتصفية الخليط بمصفاه سلك. . ويحفظ. . وعند التقديم تعمل الآتى. . تحضر طبق وتضع فيه المكرونة الناتير وهى ساخنة وترص الكستليته وهى ساخنة أيضا ثم ترش الجبن المبشور ويقدم معه الخليط المصفى.

*****

٧- تورنيدو ارجواهاف

المقادير:

١ - واحد ونصف كيلو لحم انتركوت. ٢ - صوص شارية.

٣ - زبدة. ٤ - ملح وفلفل.

٥ - نبيذ أبيض. ٦ - بصل مبشور رفيع.

الطريقة..

.. تحضر اللحم وتتبله بالملح والفلفل والبصل المبشور ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة ثم ترفعه إلى النار وتضع به اللحم وتقلبه حتى يعطيك لون أحمر ثم تصب فنجان الخل على الخليط الذى تحمر فيه اللحم مع إضافة صوص شارية وتتركه حتى يغلى وعندالتقديم تصب عليه الصلصة ويقدم فى الحال.

*****

٨- تورنيه بيوليه

المقادير:

هى نفس مقادير تورنيدو ارجواهاف ونفس طريقة الصنع.. مع إضافة صوص بولونيه.

*****

٩- برونيه سرجيه

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو لحم كندوز مقطع قطع صغيرة.

٢ ـ ٥٠٠ جرام خضروات بصل وجزر وكرفس وبسلة.

٣ ـ زيت ذرة.

٤ صوص سيراج.

٥ ـ ملح + فلفل + ورق لورة.

٦ ـ زبدة.

الطريقة..

.. تحضر كمية اللحم المقطع ويتبل بالملح والفلفل ثم ترفعه فى طاسه وبها الزيت وترفعه على النار حتى يشوح ثم ترفعه وتضعه على مصفاه سلك ثم تأتى بإناء وتضع بداخله الزبدة ثم تشوح الخضروات حتى تنضج ثم تضيف إليه اللحم مع إضافة صوص السيراج وورق اللورة وتتركه على النار حتى ينضج بعد ذلك ترفع اللحم من الخليط وتقوم بتصفية الخليط ويوضع مع اللحم عند التقديم وهو ساخن.

١٠- تورنيفا ساليه

المقادير:

١ - ٢ كيلو لحم ماعز.   ٢ - نصف فنجان خل.

٣ - ١ كيلو طماطم.   ٤ - ملح وفلفل.

٥ - بصل مقطع ايمانسيه + ثوم مفروم.   ٦ - زبدة

الطريقة..

تحضر لحم الماعز ويتبل بالملح والفلفل ثم تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفعها على النار وتضيف إليه اللحم حتى يحمر وبعد ذلك ترفع اللحم وتضع البصل والثوم حتى يصفر لونه ثم تقوم بإضافة الخل مع الطماطم المقطعة ايمانسيه وتتركها تنضج وبعد ذلك عند التقديم تضيف هذا الخليط ويسمى صوص سالية يقدم مع اللحم وهو ساخن ويقدم مع أرز ايرانيان.

*****

١١- اسكالوب ديريه

المقادير:

١ - كيلو لحم بتلو.   ٢ - بصل طرنشات + ثوم مفروم.

٣ - عدد ٥ بيض مسلوق.   ٤ - فلفل + ملح + كمون.

٥ - زبدة.   ٦ - طماطم طرنشات.   ٧ - بقدونس مفروم.

الطريقة..

.. تحضر اللحم المطلوب عمله ويقطع إلى شرائح مستطيلة ثم تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وتقوم بتحمير اللحم على الوجهين ثم تتبله بالملح والفلفل والكمون ثم تقوم بتحمير البيض ثم تحمر البصل مع إضافة فصين ثوم مفروم ثم تحمر الطماطم بلانشية أى نصف تسوية ثم عند التقديم تضع قطعة اللحم فى طبق ثم تضع فوقه طرنش الطمام ثم طرنش بيض محمر ثم البصل ويقدم ساخن مع التجميل بالبقدونس المفروم دائرى.

١٢ـ اسكالوب نميه

المقادير:

١ ـ كيلو لحم بتلو. ٢ ـ أنشوجة.

٣ ـ نصف كيلو صوص لونير ٤ ـ ملح + فلفل.

٥ ـ نصف كيلو بطاطس. ٦ ـ زبدة.

الطريقة..

تحضر اللحم ويقطع إلى شرائح مستديرة ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة وتتبل بالملح قبل التحمير ثم تحمره جيدا ثم تقوم بسلق البطاطس وتنقسم إلى نصفين وتحمر بعد السلق وعند التقديم تحضر طبق وتضع به اللحم فى الوسط ثم ترص حوله شرائح الأنشوجة + البطاطس.. ثم تصب عليه صوص لونير ويقدم فى الحال.

*****

١٣ـ اسكالوب سافويه

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو انتركوت. ٢ ـ نصف لتر صوص بينونس.

٣ ـ ملح +فلفل. ٤ ـ بصل مبشور + ثوم مفروم.

٥ ـ ٢٠٠ جرام دقيق. ٦ ـ نصف فنجان خل .

٧ ـ ٢٥٠ جرام زبدة. ٨ ـ كيلو طماطم حجم صغير.

٩ ـ ١ كيلو بطاطس. ١٠ ـ ٢٥٠ جرام لحم مفروم.

١١ ـ بقدونس مفروم.

الطريقة..

تحضر اللحم ويقطع شرائح ويتبل بالملح والفلفل ثم تحضر طاسة وتضع بها كمية من الزبدة وترفعها على النار وتحمر اللحم بعد تتبيله بالدقيق أيضا.. ثم

ترفع من الطاسة ثم تضيف إلى الطاسة البصل والثوم حتى يصفر لونه.. ثم تضيف الصوص والخل ثم تحضر إناء وتضع به البطاطس حتى تسلق جيدا ثم ترفع من على النار وتقوم بتقشيرها.. ثم تعورها فى النصف ثم تحضر كمية الزبدة الباقية وتضعها فى طاسة وتشو اللحم المفروم وتقوم بتحمير الطماطم وهى سليمة ثم تنزع القشرة من عليها.. عند التقديم تحضرطبق صينى رستو وتضع به قطعة اللحم المحمرة ومن حوله ترص البطاطس وبداخلها اللحم المفروم ثم ترص الطماطم أيضا حوله ثم تجمله بالبقدنس المفروم وتضيف الصوص عند التقديم وهوساخن ويقدم فى الحال.

*****

١٤ـ تورنيدو فريسكو آتون

المقادير:

١ ـ ٤ كيلو لحم بتلو.
٢ ـ كوب خل.
٣ ـ ملح + فلفل ناعم.
٤ ـ ربع كيلو زبدة.
٥ ـ صوص موليته.
٦ ـ رغيف توست.

الطريقة..

تحضر اللحم ويقطع دائرى ثم تقوم بدقه بالمبط ثم تتبله بالملح والفلفل ثم تحضر طاسة وتضع بها كمية من الزبدة وتحمره ثم تصب عليه النبيذ مع الصوص ثم تحضر الخبز وتقطعه طرنشات.. ثم تقوم بحرقه فى الفرن أى تحمصه ثم تحضر صنيه وترص عليه أى بداخلها عيش التوست وتضع عليه لحم الفليه مع إضافة الصوص الخليط المكون..عند التقديم تحضر طبق وتضع فوقه عيش التوست ثم قطعة اللحم ثم تضيف أيضا قطعة اللحم إليه مع إضافة الصوص إليه عند التقديم.

*****

١٥ ـ فيليه صولا فبير

المقادير:

١ ـ ١ كيلو فليه.
٢ ـ ربع فنجان خل.
٣ ـ فلفل + ملح.
٤ ـ ليمون طرنشات.
٥ ـ عصير بصل+ صوص التابلاتوه.
٦ ـ زبدة للتحمير.
٧ ـ بقدونس.

الطريقة..

تحضر اللحم وتقطعه دائرى ثم تقوم بفرده بمبط بحيث يكون مستدير ثم تحضر إناء أو طاسة وتضع به الزبدة ثم تتبل اللحم بالملح والفلفل وعصير البصل ثم ترفع الطاسة على النار ثم تحمر اللحم على الوجهين بعد ذلك ترفع اللحم من التحمير وتضيف فى الطاسة ربع فنجان الخل مع إضافة صوص التابلاتوه ويبقى لمدة عشر دقائق على النار. وعند التقديم تحضر طبق وتضع به قطعة اللحم ثم تضيف ملعقة من الصوص ويجمل الطبق بطرنشات الليمون + البقدونس.

*****

١٦ ـ تورنيه استابلاتوه

المقادير:

لحم بتلو وهو نفس مقادير فيله دى صولافبير بناقص الخل مع إضافة صوص التابلاتوه ونفس طريقة العمل فى (١٥).

*****

١٧ ـ فيليه دى بوليه

المقادير:

١ ـ عرق فليه سليم.
٢ ـ ١ كيلو طماطم.
٣ ـ فلفل + ملح.
٤ ـ خضروات + جزر +كرفس.

٥ ـ ثوم+ بصل.　　٦ ـ ١٥٠ جرام زبدة.　　٧ـ فنجان خل.

الطريقة..

تحضر اناء وتضع به الزبدة ثم عرق الفيليه وتحمره على الوجهين ثم تضع معه بعد التحمير الثوم والبصل حتى يحمر لونه ثم تضيف أيضا الخضروات ثم تقطع الطماطم على أربع قطع وتضعها مع الخليط ثم تتركه فترة من نصف ساعة إلى ثلاث أربع ساعة على النار حتى ينضج ثم تضيف الخل وبعد ذلك ترفع عرق الفيليه من الخليط ويقطع طرنشات ثم تقوم بتصفية الخليط.. وعند التقديم تضع الطرنش فى طبق ثم تضيف إليه ملعقة صوص من هذا الخليط.

*****

١٨ ـ فيليه بنيونس

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو لحم فيليه.　　٢ ـ صوص ميرى نيه.

٣ ـ ملح + فلفل.　　٤ ـ ٢ كيلو طماطم صغيرة.

٥ ـ ١ كيو بطاطس.　　٦ ـ بقدونس + كرفس.

٧ ـ ٢٠٠ جرام زبدة.

الطريقة..

تحضر اللحم الفيليه ويقطع دائرى ثم يفرد ثم ينقسم إلى اثنين بالسكينة ثم تحضر إناء أو طاسة وتضع به كمية الزبدة ويرفع على النار ثم تحمر اللحم قطعة قطعة ثم تحضر صنية وترص بها أولا الطماطم المقطعة طرنشات ثم اللحم ثم البطاطس ويكون كل ذلك الطماطم والبطاطس مقطعة حلقات مع إضافة الصوص ثم تضيف الباقى من الزبدة ثم الملح والفلفل.. ويوضع فى الفرن لمدة نصف ساعة حتى ينضح ثم يخرج من الفرن بعد النضج.. وعند التقديم تحضر طبق صينى وتضع به طرنش اللحم مع الطماطم والبطاطس ويجمل بالبقدونس والكرفس المفروم من حوله.. ويقدم مع مكرونة مشوحة بالزبدة إسباجتى.

١٩ ـ فيليه دايلوب كاسيراس

المقادير:

١ ـ ٣ كيلو عرق فيليه سليم.

٢ ـ ٤ بيضة مسلوق.

٣ ـ ربع كيلو جزر.

٤ ـ ٢ لتر بيون لحم بتلو.

٥ ـ لتر صوص لونير.

٦ ـ ملح + فلفل.

٧ ـ خيط رفيع نصف مللى.

٨ ـ بطاطس صغيرة مسلوقة.

٩ ـ بقدونس.

الطريقة..

تحضر إناء وتضع به البيون ثم تحضر عرق الفيليه ويفتح من النصف بطوله وتوضع بداخله البيض المسلوق + الجزر ويكون مقطع مكعبات صغيرة والملح والفلفل يكون حصى ثم تقوم بلفه بالخيط ويوضع فى الاناء الموجود به البيون ويرفع على النار حتى ينضج وعند التقديم يرفع من على النار ويخرج من البيون ثم تقوم بإزالة الخيط ثم يقطع حلقات ويضاف إليه صوص لونير ويجمل بالبطاطس المسلوقة وفى وسطها بقدونس مفروم وعلى البيض فى وسط اللحم يوضع بقدونس مفروم أيضا.

*****

٢٠ـ فيليه كومبولير

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو لحم فيليه.

٢ ـ ١ كيلو لية خروف.

٣ ـ نصف كيلو لحم كندوز مفروم.

٤ ـ ثوم + بصل مفروم.

٥ ـ صوص ديجارسيه.

٦ ـ زبدة.

٧ ـ طماطم.

٨ ـ بقدونس.

الطريقة..

تحضر اللحم ويقطع طرنشات رفيعة ثم تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار.. ثم تضع بها الثوم والبصل حتى يصفر لونه..ثم تضيف اللحم المفروم ولية الخروف وتترك حتى تنضج بعد ذلك تقوم بإحضار صنية وتضع راقة لحم فيليه ثم ملعقة من الخليط.. ثم راقة لحمة أيضا الفيليه.. حتى تقوم برص الصنية وعلى كل واحدة تضع طرنش طماطم سميك ثم تصب عليه صوص ديجارسية.. ثم تضعه فى الفرن وتتركه لمدة نصف ساعة حتى ينضج.. ثم يخرج من الفرن..وعند التقديم ترفع كل قطعة وتضعها فى طبق ثم يجمل بالبقدونس.. ويقدم ساخن مع الصوص المتبقى فى الصنية يوضع عليه من أعلى.

*****

الأسماك الغريبة والجمبرى

١ـ سمك دوملير

المقادير:

١ ـ سمك طرانش. ٢ ـ بصل طرانش.

٣ ـ زبدة. ٤ ـ لبن.

٥ ـ دقيق. ٦ ـ ملح وكمون.

٧ ـ عصير ليمون. ٨ ـ زيت قلى.

الطريقة..

تحضر السمك وينظف ثم يتبل بالملح والكمون وعصير الليمون ثم تحضر طاسة وتضع بها الزيت وترفع على النار وتقوم بقلى السمك.

أولا: توضع السمك فى اللبن ثم الدقيق ثم فى الزيت حتى يقلى ثم تحضر طاسة وتضع بها الزبدة ثم تضيف البصل الحلقات حتى يعطيك لون أشجر فهذا يضاف إلى السمك عند التقديم مع طرنشات ليمون فى الطبق المقدم به.

*****

٢ـ سمك كولير

المقادير:

١ ـ سمك. ٢ ـ ملح وفلفل. ٣ ـ بصل مفروم.

٤ ـ عصير ليمون. ٥ ـ بيض مخفوق. ٦ ـ زبدة.

٧ ـ صوص كاسير. ٨ ـ زيت قلى.

الطريقة..

تحضر السمك وينظف ثم تحضر طاسة وبها زيت ويرفع على النار ثم تتبل

السمك بالملح والفلفل ثم تغمسها بالبيض المخفوق ثم توضع بالزيت حتى تنضج بعد ذلك تقوم باحضار طاسة وتضع بها زبدة وتوضع على النار ثم تضيف البصل وتقلب حتى يحمر لونها وتطفى بالليمون مع اضافة صوص كاسير وتقدم السمك فى الطبق مع صب هذا الخليط عليها فى الطبق ويقدم ساخن فى الحال.

*****

٣ـ سمك كولازير

المقادير:

١ـ سمك طرنشات. ٢ ـ ملح وكمون.

٣ ـ عصير ليمون. ٤ ـ بقدونس مفروم.

٥ ـ كريمة باشاميل. ٦ـ جبنة رومى مبشورة. ٧ ـ زبدة.

الطريقة..

تحضر السمك ويغسل جيدا ويتبل بالملح والكمون وعصير الليمون.. ثم تحضر صنيه وترص بها السمك مع إضافة الزبدة بقاع الصينيه ثم ترش بالبقدونس ثم تغطى بالباشاميل ثم الجبنة الرومى من أعلى ثم تدخل الفرن وتترك حتى يتم تسويتها وتقدم فى الحال ويزين بالفلفل الأخضر المقلى.

*****

٤ـ سمك ببلازير

المقادير:

١ ـ سمك بلطى عريض. ٢ ـ بقدونس مفروم.

٣ ـ ثوم وبصل مفروم. ٤ ـ ملح وفلفل وكمون.

٥ ـ بطاطس بوريه. ٦ ـ زبدة. ٧ ـ صنوبر وزبيب.

الطريقة..

تحضر السمكة وتنظف جيدا ثم تقوم بعمل تجويف لها لكى تأخذ اللحم

الموجود بها ويخلى من الشوك ثم تقوم بفرمه مع البقدونس والثوم والبصل ويتبل بالملح والفلفل والكمون مع إضافة البطاطس المسلوقة وكله يخلط جيدا. ثم تقوم بحشوها مرة أخرى مكان التجويف ثم تحضر صينية وتدهن بالزبدة وتوضع بها السمك وتدخل الفرن حتى يتم نضجها. ثم تحضر طاسة وتحمر بها الصنوبر والزبيب ويوضع فوقها من أعلى وتجمل بالبقدونس وطرنشاط الليمون وبطاطس مسلوقة ومشوحج بالربدة. ثم تقدم ساخنة.

*****

٥ ـ سمك بولاندير

المقادير:

١ ـ سمك مخلى	٢ ـ بصل وثوم مفروم
٣ ـ ملح وكمون	٤ ـ بقدونس مفروم
٥ ـ زيت قلى	٦ ـ بطاطس نصف سوى
٧ ـ بسلة وجزر	٨ ـ موز مقشر
٩ ـ دقيق	١٠ ـ لبن+ بيض مخفوض

الطريقة:

تحضر السمك ويغسل جيدا ثم تقوم بفرمه مع البصل والثوم والبقدونس والبطاطس ويتبل بالملح والكمون ثم تقطع الجزر كارية ثم تقوم بخلطه مع السمك والبسلة أيضا وكله يعجن لكى يتجانس ثم تقوم بعمل كور من السمك ثم تحضر الدقيق ويضاف إلى اللبن والبيض ويخفق جيدا ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزيت وترفع على النار ثم يقلى السمك بها بعد غمسة فى خليط الدقيق ثم تحمر مثل السمك وعند التقديم توضع السمك فى طبق به بقدونس مفروم ويجمل بالموز دائرى ويقدم ساخنا.

*****

٦ـ سمك دابلوسير

المقادير:

١ ـ سمك بلطى مخلى.
٢ ـ عصير ليمون.
٣ ـ خرشوف.
٤ ـ بقدونس مفروم.
٥ ـ بصل وثوم مفروم.
٦ ـ ملح وفلفل وحبهان مطحون.
٧ ـ صوص بينونس.

الطريقة.

تحضر السمك ويغسل ثم يفرم مع البقدونس والبصل والثوم مع قليل من عصير الليمون ويتبل بالملح والفلفل والكمون والحبهان المطحون ثم تحضر الخرشوف وتقوم بحشوه بخليط السمك ثم تحضر صنيه ويرص بها ويسقى بالصوص بينونس.. ثم يدخل بالفرن حتى يتم نضجه ثم يقدم.

*****

٧ـ سمك دى ترتارنير

المقادير:

١ ـ سمك ثعبان.
٢ ـ صوص تراتاكون جى.
٣ ـ عصير ليمون.
٤ ـ ملح وفلفل وكمون.
٥ ـ زبدة.
٦ ـ نبيذ أبيض.

الطريقة..

تحضر السمك ويغسل جيدا ثم تحضر صنيه وتضع به السمك ويرص دائرى ثم يتبل بالملح والليمون والفلفل والكمون مع إضافة الزبدة ويوضع بالفرن حتى ينضج ثم تصب عليه صوص ترتاكون جى مع النبيذ الأبيض ثم يقدم ساخن.

*****

٨- سمك براسير

المقادير:

١ - سمك فيليه. ٢ - ملح وفلفل.

٣ - دقيق. ٤ - لبن.

٥ - طماطم. ٦ - بطاطس. ٧ - زيت قلى.

الطريقة..

تحضر السمك وينظف جيدا ثم يتبل بالملح والفلفل ثم تقوم بخلط الدقيق واللبن ثم تحضر طاسة وتوضع بها الزيت ويقدح.. ثم يوضع بها السمك بعد غمسة فى الخليط وعند التقديم تضيف اليه الطماطم محمرة سليمة وبطاطس مسلوقة ومحمرة سليمة ويجمل بالبقدونس ثم يقدم ساخن.

*****

٩- سمك جارية مشوى

المقادير:

١ - سمك وقار. ٢ - عصير ليمون.

٣ - ملح وكمون. ٤ - مايونيز.

٥ - بصل مشوى. ٦ - بقدونس مفروم.

الطريقة..

تحضر السمك وينظف ويخلى من الشوك ويقطع رأس عصفور ثم يتبل بالملح والكمون وعصير الليمون ثم تقوم بشويه على شبك أو فى سيخ على الفحم.. وعند التقديم تضيف إليه المايونيز وطرنشات بصل مشوى والليمون ويجمل بالبقدونس المفروم.

*****

١٠ـ سمك ليتشونير

المقادير:

١ ـ سمك موسى.
٢ ـ ملح وفلفل وكمون.
٣ ـ عصير ليمون.
٤ ـ بيض مخفوق.
٥ ـ دقيق.
٦ ـ بقسماط.
٧ ـ زيت قلي.
٨ ـ عيش توست شرائح مستطيل.

الطريقة..

تحضر السمك وينظف جيدا ثم يتبل بالملح والفلفل والكمون وعصير الليمون ثم يغمس بالدقيق ثم البيض ثم البقسماط ثم تحضر طاسة ويوضع بها الزيت حتى يقدح جيدا ثم تضع بها السمك ويحمر على الوجهين ثم تحمر عيش التوست مثل عمل السمك.. ثم يجمل بالبقدونس والعيش من حوله مع طرنشات ليمون وطماطم.

*****

الجمبرى وطرق تقديمه وطهيه على أحدث الطرق

١- جمبرى ببلازير

المقادير:

١ - ١ كيلو جمبرى.	٢ - ملح وفلفل.
٣ - ١٠٠ جرام زبدة.	٤ - بقدونس.
٥ - بطاطس مسلوقة.	٦ - زيت قلى.
٧ - بصل طرنشات.	٨ - عصير ليمون.

المقادير..

.. تحضر الجمبرى ويقشر ثم يتبل بالملح والفلفل وعصير الليمون ثم يوضع فى طاسة بها الزبدة ويحمر جيدا ثم تقوم بهرس البطاطس مع البقدونس وتقلى فى الزيت بعد أن تصبعها ثم تشوح البصل حتى يصفر لونه وعند التقديم تحضر الطبق وترص به الجمبرى ومن حوله البطاطس المقلية ويجمل بالبصل وطرنشات الليمون ويقدم.

٢- جمبرى مايونيز

المقادير: *****

١ - ١ كيلو جمبرى.	٢ - صوص ميرى نيه.
٣ - بطاطس وطماطم مشوية.	٤ - طرنشات ليمون.
٥ - بقدونس.	٦ - ملح وكمون.

الطريقة..

تحضر الجمبرى ثم يتبل بالملح والكمون ويوضع فى صوص ميرى نيه وهو بقشره.. ثم يرص فى صينية ويوضع بالفرن ويترك حتى ينضج.. وعند التقديم

يرص فى سرفيس ويجمل بطرنشات الليمون والبقدونس والبطاطس والطماطم المشوية بالفرن ويصب عليه الصوص الذى استوى فيه عند التقديم ويقدم وهوساخن.

*****

٣ـ جمبرى كوكتيل

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو جمبرى.
٢ ـ صوص التابلاتوه.
٣ ـ خص مقطع.
٤ ـ ليمون طرنشات.
٥ـ حبهان وورق لورة.
٦ ـ كمون وملح.
٧ ـ ثوم وبصل حلقات.
٨ ـ زبدة.

المقادير..

.. تحضر الجمبرى ويقشر.. ثم تأخذ منه ١ كيلو ويقطع ويسلق فى ماء ويضاف له عند السليق الحبهان وورق اللورة والكمون والملح والكيلو الثانى تحضر طاسة ويشوح مع البصل وهو سليم بالزبدة مع تتبيله بالكمون والملح.. ثم تضيف إلى الكيلو المقطع صوص التابلاتوه بعد سلقه وعند التقديم تحضر سرفيس وتضع به الجمبرى المقطع بالصوص.. ثم يجمل من الحول بالجمبرى السليم مع الخص وليمون طرنشات ويقدم بطاطس بوريه.

*****

٤ـ جمبرى رينيه ابواسير

المقادير:

١ ـ ١ كيلو جمبرى.
٢ ـ طماطم كنكاسية.
٣ ـ بصل حلقات + ثوم مفروم.
٤ ـ ملح وفلفل.
٥ ـ ليمون.
٦ ـ زبدة.

الطريقة..

تحضر الجمبرى ويقشر وتحضر طاسة وتوضع بها الزبدة.. ثم ترفع على النار وتضيف إليها البصل والثوم ثم الجمبرى ثم يترك حتى يتغير لونه.. ثم تضيف عصير الليمون ثم الطماطم ويتبل بالملح والفلفل ويترك لمدة خمس دقائق على النار.. ثم يقدم ساخن.

*****

٥ـ جمبرى بارميزون

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو جمبرى. ٢ ـ بطاطس مسلوقة.

٣ ـ بقدونس مفروم. ٤ ـ ثوم مفروم.

٥ ـ ملح وكمون ٦ ـ بقسماط. ٧ ـ زبدة.

الطريقة..

تحضر الجمبرى ويقشر ثم تأخذ منه ويفرم مع البطاطس المسلوقة والبقدونس والثوم والملح والكمون.. ثم يفرم جيدا ثم تحضر الجمبرى المتبقى السليم وتلف حوله الجمبرى المفروم ويغمس بالبقسماط ثم يحمر بالزبدة ويقدم ويجمل بالبقدونس وطرنشات الطماطم.

*****

٦ـ جمبرى بانيز

المقادير:

١ ـ ١كيلو جمبرى. ٢ ـ بقدونس مفروم. ٣ ـ ثوم مفروم.

٤ ـ ملح وفلفل. ٥ـ زبدة. ٦ ـ مايونيز.

الطريقة..

تحضر الجمبرى ويقشر.. ثم يشوح بالزبدة مع الثوم المفروم ويتبل بالملح

والفلفل وبعد تشويحه يضاف إليه البقدونس ويرص فى سرفيس ويضاف عليه صوص المايونيز ويقدم.

*****

٧- جمبرى مشوى جريل

المقادير:

١ جمبرى.   ٢ ـ طماطم حلقات.

٣ ليمون حلقات.   ٤ ـ ثوم وبصل حلقات.

٥ ملح وكمون.

الطريقة..

تحضر الجمبرى ويغسل ثم يتبل بالطماطم والليمون والثوم والبصل والملح والكمون وهو بقشرة.. ثم يوضع على الجريل ويترك حتى ينضج مع اضافة هذا الخليط عليه وهو على الجريل حتى يشرب منه.. ثم يخرج ويقدم مع بطاطس شيبس ويجمل بالطماطم والليمون.

*****

أنواع جديدة من عمل البيض
ثم أنواع جديدة من عمل الأرز

على أحدث الطرق فى فن الطهى الحديث فى المطاعم والفنادق السياحية الكبرى

أولاً: البيض وطرقه التى يطهى بها..

١ - بيض دازور	٢ - بيض بيروانية
٣ - بيض بولوجيه	٤ - بيض سوتيه
٥ - بيض هندوريز	٦ - بيض بارمينار
٧ - بيض ارانوا	٨ - بيض بارنيه
٩ - عجة استارنير	١٠ - عجة بولا نجيز
١١ - عجة سولونيره	١٢ - عجة لوركاسية

*****

١ - بيض دازور

المقادير:

١ - ٥ بيضات ٢ - جبنة صفراء مطبوخة

٣ - ملح ٤ - فص ثوم ٥ - ٥٠ جرام زبدة.

الطريقة..

تحضر الطاسة وتضع بها الزبدة ثم تقوم ببشر هذه الجبنة الصفراء وتوضع مع الزبدة وتقدح على النار ثم تضيف فص ثوم والملح قليل جدا ثم تقوم بخفق البيض مع أضافته إلى الزبدة والجبنه ويترك لمدة ٢ دقيقة فقط على النار حتى يتجانس مع الجبنة ثم يقدم ساخن.

*****

٢ـ بيض بيروانية

المقادير:

١ ـ ٤ بيضات ٢ ـ بصلة صغيرة حلقات

٣ ـ جبنة بيضة بدون ملح ٤ ـ ملح وفلفل

٥ ـ زبدة ٥٠ جرام

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة ثم ترفع على النار وتضيف إليها البصل حلقات وتقلب حتى يصفر لونها ثم تضيف الجبنة البيضة وتقلب قليلا ثم تضيف البيض وهو عيون ثم ترش من أعلى الملح والفلفل المطحون أسود ثم يقدم.

*****

٣ـ بيض بولوجيه

المقادير:

١ ـ ٥ بيضات ٢ ـ بطاطس حبه واحدة

٣ ـ زبدة ١٠٠ جرام ٤ ـ بقدونس مفروم

٥ ـ ملح وكمون ٦ ـ ٥٠ جرام لحمة مفرومة

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة ثم ترفع على النار ثم تقوم بتقشير البطاطس وتقطع كارية وتضاف إلى الزبدة وتقلب حتى يحمر لونها ثم تضيف اللحمة ثم البقدونس ويملح ثم تضيف البيض ثم يقدم ساخن وقت اللزوم.

*****

٤ـ بيض سويتيه

المقادير:

١ ـ خمسة بيضات ٢ ـ ماء ٣ ـ ملح وفلفل

الطريقة..

تحضر البيض أولا ثم تحضر إناء وبه كمية صغيرة من الماء ويرفع على النار ويترك حتى يغلى ثم تضيف به نسبه زيت قليلة ملعقة واحدة ثم تقوم بكسر البيضة فى الماء المغلى وتبقى لمدة دقيقة ثم ترفع من الماء وتعطيك شكل مثل القطايق ثم تملح وتتبل بالفلفل ثم تقدم ساخنة ويجمل بالبقدونس.

*****

٥ - بيض هندوريز

المقادير:

١ - ٥ بيضات ٢ - ربع كيلو فلفل أخضر

٣ - ملح وفلفل ٤ - زبدة + خل ملعقة أو عصير ليمون

٥ - فصين ثوم مفروم واحدة

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تضيف إليها الفلفل الأخضر مقطع حلقات ثم الثوم ويترك حتى يتم نضجه ثم تضيف الثوم ثم عصير الليمون ويتبل بالملح والفلفل ثم تضيف البيض ويبقى عيون ثم يقدم ساخن ويجمل ببطاطس سوتيه مسلوقة.

*****

٦ - بيض بارمينار

المقادير:

١ - ٣ بيضات مسلوقة ٢ - ملعقة نبيذ أبيض

٣ - زبدة ٥٠ جرام ٤ - ملح وفلفل

٥ - بصلة خضراء مفرومة

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تضيف إليها البصلة الخضراء المفرومة ثم تقوم بهرس صفار البيض فقط ويقطع البياض إيمانسية ثم يضاف إلى البصلة الخضراء ثم تضيف الملح والفلفل ثم يطفى بالنبيد الأبيض ويقدم ساخن.

*****

٧- بيض أرانوا

المقادير:

١ - ٦ بيضات ٢- كريمة نصف كيلو

٣ - ملح وفلفل ٤ - زبدة

٥ - بقدونس مفروم

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تقوم بتكسير البيض فى بوله ثم يضاف إلى الزبدة ثم تضيف الكريمة ويملح ثم يرش عليه البقدونس المفروم ويقدم.

*****

٨- بيض بارنيه

المقادير:

١ - ١٠ بيضات مسلوقة ٢ - زبدة للتحمير

٣ - عيش توست ٤ - بقدونس مفروم

٥ - طماطم منزوع القشر منها ٦ - ملح وفلفل

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة ثم ترفع على النار ثم تحمر فيها العيش شرائح

ويقلب على الوجهين ثم تقوم بقطع البيض إلى نصفين ثم يوضع بالزبدة ليحمر ثم تضيف إليه الطماطم المنزوع القشر منها وتقطع صغيرة ثم يتبل بالملح والفلفل وعند التقديم يجمل العيش بالبقدونس وتضع البيض بالطماطم عليه ويرش عليه بقدونس من أعلى ويقدم ساخن.

*****

٩ـ عجه استارنير

المقادير:

١ ـ ٥ بيضات	٢ ـ فصين ثوم وبصل مفروم
٣ ـ زبدة للقلى ١٠٠ جرام	٤ ـ بطاطس مهروسة
٥ ـ بقدونس مفروم	٦ ـ ملح وفلفل

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة ثم تضع بها البصل والثوم ويرفع على النار ثم تضيف البطاطس المهروسة ثم تضع البيض المخفوق من أعلى وتترك فى السلمندر حتى يستوى البيض ويملح ويقدح ساخن.

*****

١٠ـ عجه بولانجيز

المقادير:

١ ـ ٦ بيضات	٢ ـ نصف كيلو بذنجان مقلى
٣ ـ زبدة ١٠٠ جرام	٤ ـ جوزة الطيب مطحونة
٥ ـ ملح وفلفل وكمون	٦ ـ عود كرفس

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تضيف البذنجان المقلى بها ثم يتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب والكمون ثم تقوم بخفق البيض ويضاف إلى

الخليط ويبقى لمدة دقيقة على النار ثم يجمل بالكرفس ويقدم ساخن.

*****

١١ـ عجة سولونيره

المقادير:

١ ـ ٥ بيضات	٢ ـ ربع كيلو لانشون
٣ ـ ملح وفلفل	٤ ـ حبيتين طماطم مقطعة كنكاسية
٥ ـ زبدة ١٠٠ جرام	٦ ـ بقدونس مفروم

الطريقة..

تحضر طاسة وتضع بها الزبدة وترفع على النار ثم تقطع اللانشون إيمانسية ويوضع فى الزبدة ثم تضيف الطماطم المقطعة كنكاسية ثم تملح ويتبل ثم تخفق البيض ويضاف إلى الخلطة على النار وعند التقديم تضيف إليه البقدونس المفروم.

*****

١٢ـ عجة لوركاسيه

المقادير:

١ ـ ٥ بيضات	٢ ـ نصف كيلو بطاطس
٣ ـ بقدونس مفروم	٤ ـ دقيق ١٠٠ جرام
٥ ـ زبدة ١٥٠ جرام	٦ ـ ملح وكمون
٧ ـ فصين ثوم مفروم	٨ ـ ١٠٠ جرام لحم مفروم

الطريقة..

تحضر البطاطس وتقوم بتقشيرها ثم تقطع حلقات سميكة ثم توضع بماء وترفع على النار حتى يتم نضجها نصف سوى ثم ترفع من الماء ثم تحضر البيض ويكسر فى بولة لسلامة صلاحيته ثم تضيف إليه البقدونس والدقيق والملح والكمون وفصين الثوم واللحم المفروم ويخفق الجميع بالبوله ثم تحضر طاسة وتضع بها

الزيت وترفع على النار حتى يقدح جيداً ثم تغمس قطعة البطاطس فى الخليط وتوضع فى الزبدة وتحمر على الوجهين حتى يتم تسوية الكمية المطلوبة ثم تقدم ساخنة عند الطلب.

*****

ثانيا: الأرز وطرق طهيه على أحدث الطرق

١ ـ أرز بون نيف　　٢ ـ أرز بوبوية
٣ ـ أرز ايرانيان　　٤ ـ أرز مسلوق
٥ ـ أرز أورينتال　　٦ ـ أرز اسبانيولى
٧ ـ أرز أخضر　　٨ ـ أرز أحمر
٩ ـ أرز كاريس　　١٠ ـ أرز بارمينار

*****

١ ـ أرز بون نيف

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز　　٢ ـ نصف كيلو لحمة ماعز كارية
٣ ـ نصف كيلو بطاطس كارية　　٤ ـ ملح
٥ ـ بيون ٣ كيلو　　٦ ـ ٢٥٠ جرام زبدة

الطريقة..

تحضر الأرز ويغسل جيداً بماء دافىء ويصفى ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النار مع إضافة لحم الماعز مقطع كارية ثم البطاطس وتقلب حتى يعطيك لون مائل للإحمرار ثم تضيف الأرز ثم الملح ويقلب جيداً ثم تضيف البيون الساخن ثم يغطى بغطاء محكم.. ثم يدخل بالفرن ويترك حتى يتم نضجه ثم يقدم.

*****

٢ ـ أرز بوبوية

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز　　٢ ـ نصف كيلو طماطم كنكاسية

٣ - بقدونس مفروم　　　٤ - ملح + حبهان

٥- زبدة ٢٥٠ جرام　　　٦ - بيون بيف ٣ كيلو

الطريقة..

تحضر الأرز ويغسل جيداً ثم تحضر حلة وتضع بها الزبدة ثم ترفع على النار ثم تضيف إليها الأرز ويقلب حتى يتحمص ثم تضيف إليه الملح والحبهان ثم الطماطم والبقدونس ويقلب لمدة دقيقة ثم تضع البيون ويغطى ويرفع على النار ويترك حتى يتم نضجه جيداً ثم يقدم.

*****

٣- أرز ايرانيان

المقادير:

١ - ٢ كيلو أرز مسلوق　　　٢ - خل ٢ ملعقة كبيرة

٣ - زبدة ٣٠٠ جرام　　　٤ - ملح + ورق لورة

٥ - بيون نصف لتر دجاج

الطريقة..

تحضر حلة وتضع بها الزبدة ثم تضع الأرز المسلوق نصف سوى ويرفع على النار ويقلب جيدا ثم يملح ويضاف ورق اللورة ثم الخل ثم نصف لتر البيون ويغطى ويترك لمدة عشر دقائق على النار حتى يتم نضجه جيدا ثم يقدم ساخن.

*****

٤- أرز مسلوق

المقادير:

١ - ٢ كيلو أرز　　　٢ - ٣٠٠ جرام زبدة

٣ - ملح　　　٤ - ٤ كيلو ماء مغلى

الطريقة..

تحضر حلة وتضع بها الزبدة وترفع على النار، وتغسل الأرز جيدا ثم تصفية وتضعه فى الحلة ويقلب جيدا ثم تضيف الملح ثم الماء المغلى ويترك حتى يتم نضجه ثم يغسل بماء بارد ثم عند التقديم تشوح الذبدة وتضع الأرز به ويقدم ساخن.

*****

٥ـ أرز أورينتال

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز
٢ ـ بقدونس وشبت
٣ ـ زبدة ٣٠٠ جرام
٤ ـ بصل طرنشات
٥ ـ نصف كيلو طماطم كنكاسية
٦ ـ بيون دجاج ٣ كيلو
٧ ـ ملح

الطريقة..

تحضر الأرز ويغسل جيدا ثم يصفى ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النار ثم تضيف إليه البصل ويحمر ثم تضيف الأرز ويقلب ثم يملح ثم تضيف الطماطم ثم الشبت والبقدونس ثم البيون ويغطى ويترك على النار حتى يتم نضجه جيدا ثم يقدم.

*****

٦ـ أرز اسبانيولى

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز
٢ ـ ٢٠٠ جرام زبدة
٣ ـ بسله وجزر كريهات
٤ ـ جبنة رومى مبشورة
٥ـ ملح
٦ ـ ٣ كيلو بيون لحمة

الطريقة..

تحضر الأرز ويغسل جيدا ثم تحضر البسلة والجزر ويقع كريهات ثم تقوم بسلقة حتى يكون نصف سوى ثم تحضر حلة وتضع بها الزبدة وترفع على النار وتضيف إليها الأرز ثم الملح ثم تصفى الجزر والبسله ويضاف إلى الارز ثم تضع البيون ثم يغطى ويترك على النار حتى يتم نضجه وبعد نضجه تضيف الجبنة المبشورة ويقلب جيدا حتى يتجانس مع الأرز ثم يقدم ساخن.

*****

٧ـ أرز أخضر

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز	٢ ـ عصير جرجير مغلى
٣ ـ زبدة ٢٠ جرام	٤ ـ ملح
٥ بيون دجاج	

الطريقة..

تحضر الحلة وتضع بها الزبدة ثم يغسل الأرز جيدا ثم يضاف إلى الزبدة ويرفع على النار ثم تقلب جيدا ثم يملح ثم تضيف إليه عصير الجرجير مركز ثم يقلب ثم إضافة البيون ويغطى ويترك على النار حتى يتم نضجة جيدا ثم يقدم ساخن.

*****

٨ـ أرز أحمر

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز	٢ ـ سكر محروق
٣ ـ زبدة ٢٥٠ جرام	٤ – فصين ثوم مفروم
٥ ـ ملح وورق لورة	٦ ـ بيون

الطريقة..

تحضر الارز ويغسل جيدا ثم تحضر إناء وتضع به الزبدة ويرفع على النار ثم تضيف الأرز حتى يتحمص جيدا ثم الثوم.. ثم تضيف السكر المحروق ويخلط جيدا ويملح بالملح وورق اللورة.. ثم تضيف البيون ويغطى ويترك حتى يتم نضجه ثم يقدم ساخن مع الأسماك.

*****

٩- أرز كاريس

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز
٢ ـ كبدة وقوانص
٣ ـ زبدة ٢٥٠ جرام
٤ ـ لوز مقشر
٥ ـ زبيب
٦ ـ زيتون أسود مفصص
٧ ـ ملح
٨ ـ نصف كيلو طماطم
٩ ـ بيون لحمة بتلو

الطريقة..

تحضر الأرز ويغسل جيدا ثم تحضر الكبدة والقوانص وتحمر فى الزبدة ثم تضاف إليها الأرز ثم اللوز المقشر ثم الزيتون الأسود المفصص ثم يملح.. تقطع الطماطم كارية وتضاف إلى الأرز ويقلب الجميع جيدا ثم تضيف البيون ويترك حتى يتم نضجه ويقدم ويجمل باللوز والزبيب والزيتون ويقدم وهو ساخن.. يقدم مع الحمام المحشى مع الدندى مع الخروف المحشى فى الولائم الكبرى.

*****

١٠- أرز بارمينار

المقادير:

١ ـ ٢ كيلو أرز
٢ ـ دجاجه ونصف مخلية نصف سوى

٣ ـ زبدة ٢٥٠ جرام ٤ ـ زبيب ١٠٠ جرام
٥ ـ عصير طماطم ٦ ـ بذنجان مقلى
٧ ـ ملح ٨ ـ بيون دجاج

الطريقة..

تحضر الأرز ويغسل جيدا ثم تحضر الدجاج ويقطع إيمانسية ثم تحضر حلة وتضع بها الزبدة ثم ترفع على النار وتحمر فيها الدجاج ثم تضيف الأرز ثم الزبيب ثم الطماطم المعصورة ويملح ثم تضع الباذنجان المقلى كارية مع الخلطة ثم يسقى بالبيون ويترك حتى يتم نضجه ويقدم ساخن مع مراعاة التجميل فى الطبق بالبقدونس المفروم وطرنشات الطماطم.

وبذلك.. أنهى هذا الفصل الذى ضم أكبر نخبة من طرق طهى البيض وطرق طهى الأرز على أحدث الطرق الفنية فى فن الطهى العالمى فى الفنادق ذات الدرجة الأولى.

مع تحياتى لكم بالتقدم والإزدهار وإعطاء الجديد

من أجل مهنتكم الشريفة.. فى السياحة العامة والفنادق..

*****

الفهرس

الصنف	الصفحة

الصنف	الصفحة

الصنف	الصفحة

الصنف	الصفحة

الصنف	الصفحة